



Les plats principaux

Spaghetti à la carbonara avec choux de Bruxelles et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de parmesan (râpé)
200 grammes de dés de lardon
500 grammes spaghettis
250 grammes de choux de Bruxelles
5 œufs
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez à ébullition 2 casseroles d'eau. Dans la première casserole cuisez les spaghettis al dente. Égouttez. Dans l'autre casserole mettez les choux de Bruxelles avec une pincée de sel et faites cuire 5 minutes. Égouttez et réservez.

Battez les œufs et incorporez-y 3/4 du parmesan et un peu de poivre.

Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle et cuisez-y les dés de lardons et les choux de Bruxelles cuits jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et à point.

Ajoutez les spaghetti au dés de lardon et aux choux de Bruxelles. Mélangez le tout sur le feu.

Retirez la poêle du feu. Ajoutez le mélange œufs-fromage et mélangez le tout bien et vite. Saupoudrez avec le reste du parmesan.

