



---

## **Spaghetti Carbonara**

---

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 paquet de spaghetti Denner
- 1 paquet de lardons IP-SUISSE
- 6 œufs
- 1 paquet de parmesan (râpé)
- Sel et poivre

### **Préparation**

#### **1. Préparer les œufs**

- Séparer les œufs et n'utiliser que les jaunes.
- Mettre les jaunes d'œufs dans un bol et ajouter le parmesan râpé.
- Mélanger le tout jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Assaisonner avec un peu de poivre.

#### **2. Faire revenir le lard**

- Faire revenir les lardons dans une poêle sans ajouter d'huile jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Égoutter délicatement la graisse fondue et l'ajouter au mélange œufs-parmesan. Bien mélanger.

#### **3. Cuire les spaghetti**

- Faire cuire les spaghetti dans une grande casserole d'eau salée en suivant les instructions sur l'emballage.
- Égoutter les pâtes en réservant un peu d'eau de cuisson.

#### **4. Mélanger le tout**

- Remettre les spaghetti chauds dans la casserole.
- Verser le mélange œufs-parmesan sur les pâtes et mélanger rapidement pour que la sauce devienne légèrement crémeuse grâce à la chaleur des pâtes.
- Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau de cuisson réservée pour ajuster la consistance.

#### **5. Servir**

- Répartir les spaghetti dans les assiettes et garnir avec un peu de parmesan râpé et les lardons croustillants.

