

Tagliatelles carbonara à la mâche

4 personnes

Temps de préparation : 20'

Temps de cuisson : 20'

ingrédients :

1 barquette de mâche soit 150 g

250g de tagliatelles

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 oeuf

100g de lardons

sel, poivre.

Faites cuire les tagliatelles dans l'eau salée. Dans une poêle, faites dorer les lardons. Placez-les dans une feuille de papier absorbant. Réservez 4 bouquets de mâche pour la décoration.

Émincez la mâche et faites-la revenir 10 minutes dans une casserole à feu doux. Ajoutez la crème fraîche, les lardons, les tagliatelles et avant de servir, cassez un oeuf cru et mélangez vivement.

Présentez votre plat de tagliatelles carbonara avec quelques feuilles de mâche crüe.

- Photographe : Canetti Conseil / Laurent Rouvrais
- Styliste : C. Madani

