



Spaghetti au bacon et crème



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

976
calories

ACCOMPAGNEMENT

À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS	TEMPS
4 tranches de bacon, émietées 140 grammes de tomates cerises, en deux 1 tige de basilic, haché 450 grammes de spaghettis 120 ml de crème 25 grammes de parmesan 120 ml d'oeufs 1 pincée d'épice pour pâte	<p>Porter une casserole moyenne d'eau salée à ébullition.</p> <p>Couper le bacon en petits dés, couper les tomates cerises en deux, battre les oeufs dans un bol, jusqu'à obtenir une consistance lisse puis combiner avec la moitié du parmesan. Hacher les feuilles de basilic.</p> <p>Ajouter les pâtes à la casserole d'eau bouillante et cuire 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente et réserver 1 tasse d'eau de cuisson. Bien égoutter les pâtes et mélanger avec un filet d'huile d'olive afin d'éviter qu'elles ne collent.</p> <p>Pendant la cuisson des pâtes, dans une poêle moyenne, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen et ajouter le bacon et cuire, en remuant parfois, 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.</p> <p>À la poêle de bacon, ajouter les pâtes, les tomates cerises et la crème et cuire 2 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient bien chauffées. Retirer du feu et ajouter le mélange d'œufs, bien mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient enrobées de sauce, puis saler et poivrer au goût. Ajouter graduellement de l'eau de cuisson réservée afin d'obtenir la consistance désirée.</p> <p>Monter les assiettes et en répartissant les pâtes et déposer le parmesan restant sur le dessus.</p> <p>Bon appétit</p>	<p>15</p> <p>RÉSULTAT</p> <p>4</p>



bon appétit