

## ***Spaghettis à la carbonara***

1. Se laver les mains
2. Préparer les ingrédients ainsi que les ustensiles de cuisine ...

### **\*Ustensiles :**

- 1 poêle
- 1casserolle
- 1 cuillère en bois
- 1 passoire

### **\*Ingrédients :**

- Spaghettis 500 gr
- Parmesan râpé 2 cuillères à soupe
- 100cl de crème liquide
- 250gr d'allumettes fumés
- 1 jaune d'œuf
- 1cs d'huile d'olive

3. Se relaver les mains
4. Faire bouillir une casserole d'eau pour les pâtes +huile d'olive.
5. Faire dorer les lardons dans la poêle à feu vif puis à feu doux ajouter la crème ainsi que le parmesans. Bien mélanger!
6. Mettre les spaghettis dans l'eau bouillante-NE PAS CASSER LES SPAGHETTIS !!!
7. Une fois les pâtes cuites, égouttez-les.
8. Juste avant de servir, ajouter le jaune d'œuf dans la sauce et bien mélanger...
9. Ne pas oublier de ranger et nettoyer son plan de travail! Et de se relaver les mains...



***Vous pouvez maintenant déguster ma recette***

***BON APPETIT !!!***



