

## Carbonara de Légumes dans la cuisine de Tell c'est ...



Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 25 min



### Les Courses

300 g de tagliatelles ♥ 3 courgettes ♥ 2 carottes  
1 petit poivron jaune ♥ 1 oignon rouge ♥ 8 feuilles de basilic  
1 yaourt nature ♥ 1 jaune d'oeuf ♥ 25 g de parmesan râpé  
2 c. à soupe d'huile d'olive ♥ 2 pincées de noix de muscade  
sel & poivre



### La Préparation

Épluchez les carottes. A l'aide d'une râpe, coupez les en fines lanières, dans le sens la longueur.

Rincez et séchez les courgettes. Coupez les aussi en fines lamelles.

Pelez et émincez l'oignon.

Retirez le pédoncule du poivron et coupez le. Éliminez les graines et les cloisons. Coupez la chair en morceaux.

Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir les Légumes 15 min à feu doux en mélangeant souvent. Ajoutez du sel et du poivre.

Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles "al dente" (8 min), dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Dans un bol, mélangez le yaourt, le jaune d'oeuf et le parmesan râpé.

Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.

Égouttez les pâtes. Ajoutez les dans la sauteuse contenant les légumes.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Mélangez et chauffez 1 min. Hors du feu, incorporez la préparation au yaourt. Rincez, séchez les feuilles de basilic et parsemez en sur les pâtes. Servez aussitôt.