

# Carbonara au chorizo



Pour 4 personnes :

500 g de pâtes (ici, des macaroni)

80 g de chorizo en fines tranches

1/2 CC de piment doux fumé

1/2 CC d'ail en semoule

1 œuf + 2 Cs de jus de citron

Sel, poivre + Huile d'olive

Parmesan au goût + 2 CS de crème épaisse

\*\*\*\*\*

- Commencer par faire cuire les pâtes, selon les indications du paquet. Egoutter soigneusement et réserver 1 verre d'eau de cuisson.
- Emincer finement le chorizo. Le faire revenir dans une poêle, avec un trait d'huile d'olive, avec l'ail en semoule et le piment fumé.
- Dans un bol, mélanger ensemble l'œuf entier, le jus de citron, la crème et un peu de parmesan (au goût).
- Mettre les pâtes égouttées dans la poêle contenant le chorizo et, hors du feu, verser la crème citronnée à l'œuf. Mélanger soigneusement, pour bien enrober les pâtes avec la sauce, en ajoutant, si nécessaire, un peu d'eau de cuisson des pâtes. Vérifier l'assaisonnement et rectifier si besoin.
- Servir sans attendre.

BET  
sandra