

## Pâte à la carbonara



### Ingrédients :

- 250 g de pâtes
- 250 g de lardons
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 oignon
- 2 jaunes d'œuf
- Ciboulette
- Poivre

### Préparation :

Faites bouillir 3 litres d'eau dans une grande casserole avec une grosse pincée de sel. Une fois que l'eau boue, mettez les pâtes à cuire le temps indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, ciselez l'oignon. Faites revenir les lardons et les oignons dans une poêle sans ajouter de matière grasse.

Une fois les lardons cuits, ajoutez la crème liquide et faites la réduire à feu doux. Ajoutez la ciboulette et poivrez à votre goût. Ce n'est pas la peine de saler, les lardons le sont déjà assez.

Egouttez les pâtes et mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez le mélange crème/lardons et les deux jaunes d'œufs. Mélangez bien et servez immédiatement !