

Pâtes à la  
carbonara  
**aux**  
GRANDS  
LARDONS  
FUMÉS.

**FRANCE D'OLONA**



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
10 minutes



**Cuisson**  
10 minutes

## Les Ingrédients

- 200g de grands lardons fumés Petitgas
- 500g de pâtes
- 1 oignon
- 50 cl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œuf
- Sel /Poivre

## La Préparation

- I. Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée.
- II. Émincer l'oignon et faire revenir les morceaux à la poêle. Dès qu'ils ont bien dorés, y ajouter les lardons.
- III. Préparer dans un saladier la crème fraîche, les œufs, le sel, le poivre et mélanger.
- IV. Retirer les lardons du feu dès qu'ils sont dorés et les ajouter à la crème.
- V. Une fois les pâtes cuites al dente, les égoutter et y incorporer la crème. Remettre sur le feu si le plat a refroidi.

**Bon appétit !**

**FRANCE D'OLONA**

Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNONES • 85220 APREMONT  
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

