

[Lancer l'impression](#)

Sans les avis

Sans les images

[Fermer la page](#)

Tagliatelles à la carbonara

Préparation : 15 mn | Cuisson : 15 mn | Difficulté : Facile

Pour 4 personnes

16 nids de tagliatelles
250 g de dés de jambon
4 oeufs
2 oignons
2 gousses d'ail
2 échalotes
50 cl de crème
2 verres de vin blanc
4 cuillères d'huile d'olive
basilic
sel, poivre

1 Faire revenir l'oignon, l'échalote et l'ail émincés dans une sauteuse avec 4 cuillères d'huile d'olive.

2 Ajouter les dés de jambon, laisser dorer quelques minutes. Ajouter le basilic.

3 Mettre de l'eau à bouillir dans un faitout. Verser les 16 nids de tagliatelles. Laisser cuire 10 à 12 minutes.

4 Verser le vin blanc dans la sauteuse et laisser réduire. Lorsque le vin blanc est réduit, verser la crème fraîche, porter à ébullition et retirer du feu.

5 Séparer les jaunes des oeufs puis les incorporer à la sauce hors du feu.

6 Egoutter les tagliatelles. Les disposer dans un plat, ajouter une noisette de beurre, verser la préparation dessus.

Pour finir... Il est possible d'ajouter du gruyère pour les gourmands.

[Retour à la recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Recette proposée
par Catherine Collette