



SPAGHETTIS CARBONARA AUX HARICOTS VERTS

INGRÉDIENTS

- 200g de spaghettis
- 1 barquette de lardons
- 20cl de crème entière
- 150g de haricots verts

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Faire bouillir de l'eau. Laver les haricots verts, les équeuter puis les couper en biseaux.

Dans une casserole d'eau bouillante salée blanchir les haricots verts.

Les retirer à l'aide d'une écumoire puis les plonger dans un bol d'eau froide pour garder leur belle couleur verte.

Dans la même eau bouillante, mettre les spaghettis à cuire entre 8 et 10 mn.

Cuire les lardons dans une poêle (sans matière grasse) puis y ajouter les haricots verts à mi cuisson.

Dès que les lardons sont cuits, ajouter de la crème entière, porter à ébullition pour épaissir la sauce, poivrer puis couper le feu.

Égoutter les pâtes.

Les disposer dans des assiettes puis mettre la sauce carbonara aux haricots verts par-dessus