



SPAGHETTIS DE NAVETS À LA CARBONARA

INGRÉDIENTS

- 6 navets
- 100g de lardons
- 4 jaunes d'œufs
- 200g de pecorino
- huile d'olive
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Laver, éplucher les navets, réaliser des spaghettis à l'aide d'un appareil spécial ou d'un zesteur.

Faire bouillir l'eau salée dans une grande casserole, et blanchir les spaghettis de navets pendant 2 minutes.

Pendant ce temps faire revenir les lardons à la poêle, lorsque les spaghettis sont cuits mélangez les au lardons hors du feu, mettez les jaunes d'œufs dans une jatte.

Râpez le pecorino en morceaux incorporer les jaunes d'œufs et l'huile d'olive salé poivrer puis touiller afin d'obtenir une sauce homogène.

Videz la sauce dans la poêle avec les navets et les lardons remuer bien et faire chauffer 2 minutes à feu moyen.

Servir aussitôt en poivrant légèrement et en parsèment les copeaux de pecorinos.

Même si la recette vous le conseille, n'épluchez pas les navets primeur bio, vous pourrez ainsi bénéficier de toutes leurs vitamines ! cependant lavez les bien ...