

Linguine aux pétoncles dans une sauce carbonara

- La meilleure recette de linguine aux pétoncles dans une sauce carbonara!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4

CALORIES
1050

Ingrédients :

Pour les pétoncles :

- 15 pétoncles
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin (au goût)

Pour la sauce carbonara :

- 8 tranches de bacon
- 1 échalote française ou de Sainte-Anne haché finement
- 1 gousse d'ail émincée
- 5 oignons verts hachés finement
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 tasse (125 ml) de crème
- 1 tasse (250 ml) de fromage parmesan râpé

Pour les pâtes :

- 1 tasse et 3/4 (400 g) de Linguine
- 2 cuillères à soupe de beurre

Préparation :

Faire cuire les pétoncles :

1. Bien éponger les pétoncles avec du papier essuie-tout.

2. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Faites chauffer l'huile d'olive.
4. Saisir les pétoncles pour 3 minutes d'un côté, puis 2 minutes de l'autre.

Pour faire la sauce :

1. Dans un bol, combiner la crème, les jaunes d'œufs et 3/4 de tasse de fromage.
2. Dans une casserole, faites cuire le bacon, puis faites revenir l'échalote et l'ail. Ajouter les oignons verts.
3. Ajouter les pétoncles dans la casserole. Bien mélanger.
4. Ajouter le mélange de pétoncles et de bacon au bol de la crème et bien mélanger.

Les pâtes :

1. Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.
2. Ajouter le beurre.
3. Mettre les pâtes dans les assiettes, puis garnir de pétoncles et ajouter la sauce.
4. Assaisonner de sel et poivre.

“ *Wow! Pour ceux qui se demandent comment préparer les pétoncles, voici une délicieuse recette de pâtes carbonara très facile à faire :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)