

metro



Pâtes à la carbonara avec bacon

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

16 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:05 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

175 g (6 oz) Fettucine ou spaghettis, non cuits

4 Tranches de bacon coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po) (125g/1/4 lb)

1 Gousse d'ail, haché

1 Oeuf

175 ml (3/4 tasse) Lait

175 ml (3/4 tasse) Parmesan frais, râpé

1 ml (1/4 c. à thé) Poivre noir fraîchement moulu

1 L Jeunes épinards frais

Préparation

Faire cuire et égoutter les pâtes selon les directives sur l'emballage.

Dans une poêle de 20 cm (10 po), cuire le bacon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Égoutter ; retirer de la poêle et réserver.

Dans un petit bol, battre légèrement l'oeuf.

Tout en battant, incorporer le lait, le parmesan et le poivre.

Placer les fettuccines dans la poêle.

Ajouter le mélange à base de lait, les épinards, la tomate et les oignons verts.

Couvrir ; faire cuire environ 5 minutes à feu mi-élevé, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les épinards soient tendres.

Incorporer le yogourt ; faire cuire à feu doux jusqu'à ce le tout soit chaud.

Personnalisez la recette ! Servez ce plat accompagné de fromage parmesan et de poivre noir fraîchement moulu additionnels.

Présentation suggérée : Pour un festin italien, accompagnez ce plat d'une salade César et de pain croulé ou d'une baguette, et

(4 tasses)

175 ml Tomates italiennes, hachées (1 moyenne)
(3/4 tasse)

125 ml Oignons verts, tranchés finement (8 moyens)
(1/2 tasse)

175 ml Yogourt Yoplait® Source ou Crémeux nature
(3/4 tasse)

servez de la crème glacée ordinaire ou à l'italienne pour dessert.

Source : Vivre délicieusement

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
