



Spaghetti carbonara crémeux au bacon



PRÉPARATION : 5 MIN CUISSON: 10 MIN

Envie de briser la routine? Essayez cette délicieuse recette simple comme bonjour et prête en un rien de temps. Le bacon, le fromage à la crème et le parmesan donneront à vos pâtes une touche d'élégance.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

- 220 g de spaghettis, non cuits
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1/2 tasse de produit de fromage à la crème *Philadelphia*
- 3/4 tasse de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
- 1/4 tasse de fromage 100 % Parmesan vieilli râpé *Kraft*
- 1/4 tasse de persil plat
- 4 tranches de bacon cuit et émietté

Que dois-je faire ?

Étape 1

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi, sans ajouter de sel.

Étape 2

Entre-temps, chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire 3 min ou jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter le fromage à la crème et le bouillon; cuire 2 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde et soit lisse. Ajouter les pâtes, le parmesan, le persil et le bacon. Remuer pour mélanger.

Conseils des Cuisines Kraft

Substitution(s)

Remplacez le bouillon par du vin blanc.

Variante

Remplacez le persil par du basilic.

{ Nutrition }

Calories	400
% valeur quotidienne	
Matières grasses 17 g	26 %
Matières grasses saturées 8 g	40 %
Cholestérol 40 mg	
Sodium 550 mg	23 %
Glucides 44 g	15 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 3 g	
Protéines 15 g	
Vitamine A	15 %
Vitamine C	10 %
Calcium	10 %
Fer	20 %

Portions

4 portions de 1 1/4 tasse (300 ml) chacune