

Temps de cuisson : Environ 15 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Penne Carbonara

Ingrédients :

- 6 onces de spaghettis (ou n'importe quelle pâte au goût) non cuits
- 1 grosse c. à table de beurre
- 4 tranches de bacon (enlever les parties visibles de gras) coupées en petits morceaux
- 1 échalote française émincée
- 2 gousses d'ail émincées
- 2/3 tasse de substitution d'oeuf
- 1/4 tasse de fromage Romano faible en gras
- 1 c. à soupe de persil émincé
- Poivre noir frais

Marche à suivre :

1. Faire cuire le spaghetti dans une grande casserole d'eau bouillante (vous savez faire cuire du spagh quand même!).
2. Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter le bacon, l'échalote et l'ail. Faire cuire à feu moyen-vif pendant 5 minutes.
3. Égoutter le spaghetti, puis ajouter à la poêle. Ajouter les oeufs et le fromage et bien mélanger jusqu'à ce que les oeufs soient cuits.
4. Ajouter le persil et le poivre puis servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/08/penne-carbonara-bon-pour-la-balance.html>