

Carbonara d'agneau au parmesan



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	5 min
Cuisson	4 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Carbonara d'agneau au parmesan

- 300 g d'émincé d'agneau coupé en petits lardons (épaule ou gigot)(ou restes de gigot)
- 300 g de tagliatelles fraîches
- 1 jaune d'œuf
- 4 grosses c. à soupe de parmesan râpé
- 1 gros oignon haché au couteau
- 1 gousse d'ail hachée
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

pour Carbonara d'agneau au parmesan

- 1** Poêlez la viande avec un filet d'huile d'olive, assaisonnez. Pendant la cuisson (2 à 3 min pour une cuisson rosée), ajoutez l'oignon et l'ail.
- 2** Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles, égouttez-les et versez-les dans la poêle. Remuez. Faites cuire 1 min à feu vif.
- 3** Dressez dans un plat, ajoutez le jaune d'œuf et mélangez. Parsemez de parmesan et servez.

Astuces

pour Carbonara d'agneau au parmesan

Vous pouvez ajouter du basilic haché et/ou du coulis de tomates.