

## SPAGHETTINI CARBONARA

PRÉPARATION 10 MIN.

CUISSON 10 MIN.

PORTIONS 4

### INGRÉDIENTS

- 8 tranches de bacon, hachées finement
- 4 oignons verts, hachés finement **x 1.5**
- 2 oeufs
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 250 ml (1 tasse) de parmesan frais râpé
- 375 g (3/4 livre) de spaghettini, cuits et chauds
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, cuire le bacon et les oignons verts jusqu'à ce le gras du bacon soit presque tout fondu. Le bacon ne doit pas être croustillant.
2. Dans un bol, mélanger les oeufs, la crème et le parmesan. Ajouter au mélange de bacon avec les pâtes. Réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.