

# Spaghettis à la carbonara

## Les ingrédients :

- 1 sachet de spaghettis
- lardons
- 1 oeuf
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de lait
- salade

## Le matériel :

- casserole
- poêle

## Préparation:

Cuits les spaghettis dans une casserole d' eau bouillante.

Prépare la sauce : mélange la crème fraîche, le lait et l'oeuf.

Bats le tout.

Cuits les lardons dans une poêle.

Egoutte les spaghettis.

Mets les spaghettis + lardons cuits dans la casserole.

Verse la sauce.

Mets à feux doux 2 minutes.

C'est prêt.

Pas besoin de saler. Les lardons suffisent.

C'est un repas complet et simple.

A accompagner d'une salade.