



SPAGHETTI *à la carbonara*

4 à 6 portions

500 g	spaghetti PASTENE	16 oz
8	tranches de bacon, en morceaux	8
4	œufs, légèrement battus	4
60 ml	crème	4 c. à s.
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
50 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	¼ tasse
30 ml	persil frais haché	2 c. à s.
	sel et poivre	

- Faire cuire les spaghetti dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, dans une poêle, faire cuire le bacon à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant. L'égoutter et le réserver.
- Dans un bol, mélanger les œufs et la crème. Saler et poivrer au goût.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter les spaghetti, le bacon, la préparation aux œufs et le fromage. Bien mélanger, garnir de persil et servir aussitôt.