



carbonara grischuna

↳ *Du minipic au lieu du jambon et voilà
une carbonara hors du commun*

Ingrédients (4 portions)

- 500-600 g de pâtes aux œufs fraîches
- Sel
- 175 g de beurre
- 150 g de parmesan râpé
- 6 minipic, en morceaux
- Poivre du moulin
- 8 œufs de caille, grillés

Préparation

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée bouillante.
Réserver 2 dl d'eau de cuisson.

Chauffer une plaque de cuisson. Faire fondre 150 g de beurre sur la plaque.

Egoutter les pâtes, mélanger au reste du beurre. Ajouter sur la plaque.

Répartir le fromage et le minipic, arroser avec l'eau de cuisson et mélanger immédiatement avec deux grandes fourchettes.

Dégustation : poivrer la carbonara avec le moulin.
Répartir les œufs de caille.