

SAUCE CARBONARA



Voici une petite sauce idéale pour napper des tagliatelles !

Ingrédients :

- 60 g d'échalotes
- 40 g de parmesan
- 60 g de pecorino
- 200 g de lardons
- 20 g d'huile d'olive
- 3 œufs
- poivre
- 250 g de crème

Préparation :

- mettre l'échalote dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis racler les bords du bol
- ajouter les lardons et l'huile d'olive et faire revenir pendant 7 minutes température varoma vitesse 1 en ôtant le gobelet
- puis ajouter la crème, les fromages, les œufs, le sel, poivre et programmer 1 minute varoma vitesse 2