



PÂTE CARBONRA

sans PLV

TEMPS DE PREPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 10MIN

INGREDIENTS

Pour 4 personnes :
500 g de pâte
1 barquette de lardons
1 brique de crème de riz
Champignons frais (ou
1 boîte)

PREPARATION

1. Faire bouillir de l'eau salé avec un kub or.
2. A ébullition, ajouter les pâtes.
3. Cuire environ 8 minutes selon vos goûts.
4. Dans une poêle, faire revenir les lardons sans matière grasse avec les champignons frais préalablement coupés finement.
5. Ajouter la crème liquide de riz et laisser cuire encore quelques minutes.
6. Mélanger le tout aux pâtes.

NOTES

Ajouter du parmesans sans PLV ou du râpé de chèvre.