

Spaghettis à la carbonara

**Voici la vraie recette...
donc sans crème fraîche !**

Pour 4 personnes :

- 600 g de spaghettis
- 300 g de fromage pecorino
- 300 g de lardons fumés
- 4 œufs
- 1 pincée de poivre

① Bats les jaunes d'œufs avec 150 grammes de pecorino et le poivre. Tu dois obtenir une sorte de sauce.



② Fais cuire les pâtes dans une casserole d'eau. Dans une poêle à côté, fais cuire les lardons.



③ Quand tout est prêt, verse les pâtes dans un saladier, puis les lardons avec leur jus, et enfin la sauce.

④ Ajoute le reste du pecorino et mélange énergiquement.



Pennes au pesto

Cette spécialité de Ligurie
va régaler ta famille !

Pour 4 personnes :

- 500 g de penne
- 1 bouquet de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de pignons de pin
- 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé
- du sel et du poivre

❶ Détache les
feuilles de basilic.
Épluche les gousses
d'ail. Coupe-les
en deux et enlève
le germe à l'intérieur.



❷ Pour faire le pesto,
mixe les feuilles de
basilic et l'ail. Ajoute
les pignons, l'huile,
le parmesan, le sel
et le poivre, et mixe
à nouveau.

❸ Fais cuire les pâtes.
À la fin de la cuisson,
prélève 3 cuillerées
à soupe d'eau des pâtes
et mélange-les au pesto.



❹ Égoutte les pâtes
cuites. Verse-les
dans un saladier.
Ajoute le pesto
et mélange bien.
Tu peux servir avec
du parmesan râpé.



Farfalles à la César

Tu en as assez des pâtes au jambon ?
Goûte plutôt ce plat délicieux !

Pour 4 personnes :

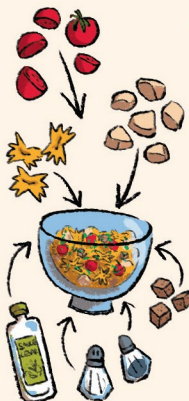
- 400 g de farfalles
- 3 filets de poulet
- 1 citron
- 250 g de tomates cerises
- 50 g de croûtons
- 35 cl de sauce César (au supermarché)
- du sel et du poivre



① Plonge les pâtes dans l'eau bouillante. Quand elles sont cuites, égoutte-les.



② Découpe les filets de poulet en lamelles. Dans une poêle, fais dorer les morceaux avec un peu d'huile d'olive. Puis presse le citron sur le poulet.



③ Coupe les tomates cerises en deux. Dans un saladier, mélange-les avec le poulet, les pâtes, la sauce César et les croûtons. Sale et poivre.

