

# Spaghetti Carbonara au Saumon

Recette by Chrisabelana, le : 21.09.2021



## INGRÉDIENTS

- 200 g de spaghetti
- 150 g de saumon fumé en dés de préférence
- 40 g de parmesan ou râpé
- 20 cl de crème liquide légère
- 2 jaunes d'œufs
- Sel et poivre du moulin
- Ciboulette

## RECETTE

1. Faire cuire vos spaghetti dans de l'eau salé selon ce qui est écrit sur votre paquet de pâtes.
2. Dans une casserole, faire chauffer la crème, avant ébullition ajouter les jaunes d'œufs battus ainsi que 20g de parmesan ou râpé et mélanger bien avec une cuillère en bois.
3. Ajouter le saumon en dés ou a défaut coupez le en petit morceau si c'est des tranches que vous utilisé.
4. Ajouter sel et poivre et mélanger.
5. Égoutter vos spaghettis et ajouter-les au mélange de crème / saumon.
6. Servir en ajouter le reste de parmesan ou râpé dans les assiettes et parsemer un peu de ciboulette ciselée par dessus.