

# metro



## Pâtes à la carbonara

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 15 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:12 CUISSON | 0:22 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

454 g (1 lb) Pâtes au choix

15 ml (1 c. à soupe) Huile végétale

1 Échalote, hachée

80 ml (1/3 tasse) Vin blanc

315 ml (1 1/4 tasse) Crème 15 %

3 Oeuf

60 g (2 oz) Parmesan frais, râpé

### Préparation

Cuire les pâtes selon les indications du fabricant ; réserver.

Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir l'échalote. Ajouter le vin et faire réduire de moitié.

Entre-temps, dans un bol, battre ensemble la crème, les oeufs, le parmesan et le bouillon de poulet ; réserver.

Ajouter dans la casserole, les pâtes, la crème et le bacon.

Réchauffer 2-3 min jusqu'à épaississement.

Au moment de servir, ajouter du poivre au goût.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur p<sup>â</sup>çle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

**5 ml** Bouillon concentré de poulet  
**(1 c. à thé)**

---

**8 à 10** Tranches de bacon, cuit, coupé en cubes

---

Au goût, poivre fraîchement moulu

---

---

## Accords bières et mets



### Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---