

Pâtes carbonara aux Lardons et aux asperges

Les ingrédients

- 200g de Dés de Lardons HERTA
- 500g d'asperges
- 300g de pâtes (d'épeautre)
- 3 œufs
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 250ml de crème allégée
- 50g de Parmesan
- Huile d'olive, persil

Préparation:

- Faites bouillir de l'eau salée et cuisez les pâtes selon les indications de l'emballage.
- Pendant ce temps, retirez le pied des asperges et coupez-les ensuite en petits morceaux. Hachez finement l'ail, le persil et les échalotes.
- Faites revenir les Dés de Lardons HERTA, sans ajouter de matière grasse, jusqu'à ce qu'ils deviennent croquants. Ajoutez l'ail, l'échalote et les asperges. Cuisez le tout à feu vif en remuant jusqu'à ce que les asperges deviennent al dente.
- Dans un saladier, mélangez les œufs, la crème et la moitié du parmesan jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Assaisonnez avec du poivre noir et le persil haché.
- Versez les pâtes égouttées dans une casserole avec le mélange œuf crème, et ajoutez les Dés de Lardons HERTA. Remuez bien jusqu'à ce que toutes les pâtes soient nappées de sauce. Parachevez avec un peu de parmesan.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**