



Chou frisé à la carbonara



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 grandes feuilles de chou de milan
huile d'olive
300 grammes de pancetta
4 brins de romarin (ciselées)
2 gousses d'ail (émincées)
150 grammes de parmesan (râpé)
4 jaunes d'œuf
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le chou frisé en lanières.
- 2.** Faites-les dorer à l'huile d'olive dans une grande poêle.
- 3.** Dans une autre poêle, faites dorer la pancetta avec le romarin jusqu'à ce que la graisse soit fondue. Ajoutez l'ail, et poursuivez la cuisson.
- 4.** Dans un récipient, mélangez le parmesan et les jaunes d'œufs. Salez et poivrez bien.
- 5.** Ajoutez le chou frisé dans la pancetta et mélangez bien.
- 6.** Retirez du feu et ajoutez le mélange au parmesan.
- 7.** Remuez bien et salez et poivrez à nouveau.
- 8.** Servez immédiatement.