



SPAGHETTIS À LA CARBONARA



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Spaghetti

20 ml Huile d'olive

150 g Jambon cru, coupé en lamelles

250 g Champignons, émincés

2 cs Huile de tournesol

60 ml Bouillon de légumes

1 Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

60 g Parmesan, râpée

PRÉPARATION

1. Cuire les spaghettis al dente dans de l'eau salée avec de l'huile d'olive.
2. Pour la sauce, faire revenir le jambon cru et les champignons dans de l'huile et ajouter le bouillon de légumes.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et y ajouter le jaune d'œuf en bien mélangeant. Verser le QimiQ dans la sauce au jambon et mélanger. Ne plus faire bouillir.
4. Assaisonner et affiner avec du persil.
5. Mélanger la sauce avec les spaghettis et les saupoudrer de parmesan avant de servir.