Spaghettis carbonara

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
200 grammes de allumettes de jambon cuit
500 grammes de spaghetti
4 jaunes d’œuf
1 décilitre de crème
100 grammes de parmesan (râpé)
1 citron (le zeste râpé)
1 poignée de persil plat frais ciselé (finement haché)

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une poêle et faites-y revenir les allumettes de jambon cuit.**
2. **Faites cuire les spaghettis en suivant les instructions sur le paquet. Égouttez et réservez une louche d’eau de cuisson.**
3. **Battez les jaunes d’œufs avec la crème et le parmesan.**
4. **Ajoutez le zeste de citron et le persil plat.**
5. **Mettez les spaghettis dans une casserole avec le mélange aux œufs. Versez le jus de cuisson. Chauffez à feu doux. Mélangez bien. Laissez les œufs coaguler.**