



carbonara de choux de Bruxelles



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 trait d'huile d'olive
130 grammes de pancetta fumée, en dés (ou lardons)
600 grammes de choux de Bruxelles, frais (en fines rondelles)
100 ml de crème aigre
20 grammes de parmesan (râpé)
1/2 citron (le zeste râpé)
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer à feu moyen les dés de pancetta jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez-les de la poêle avec une écumoire.
- 2.** Saupoudrez une pincée de poivre noir dans la graisse de pancetta. Ajoutez les choux de Bruxelles finement émincés. Faites-les sauter pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils réduisent. Ils doivent rester al dente. Ajoutez la crème épaisse et la pancetta. Mélangez bien. Saupoudrez de parmesan râpé et mélangez à nouveau. Présentez la carbonara dans un plat et garnissez de zeste de citron râpé.