



Pâtes à la carbonara

Pâtes à la carbonara avec Alpro soya Cuisine

Préparation

1. Mettez de l'eau à bouillir pour les pâtes. Hachez l'échalote, l'ail et le persil. Râpez le parmesan.
2. Battez les oeufs avec Alpro soya Cuisine, poivrez et salez. Pendant que les pâtes cuisent, faites revenir le bacon avec l'ail et l'échalote.
3. Versez le mélange d'oeufs avec le parmesan et le persil ciselé dans la casserole.
4. Une fois les pâtes cuites, égouttez-les et mélangez avec la sauce. Servez sur une assiette et garnissez avec le parmesan et le persil restants.



4 portions



20min



Ingrédients

- 500 g de pâtes
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Une poignée de persil ciselé
- 100 g de parmesan (râpé)
- 2 oeufs
- 250 ml d'Alpro soya Cuisine
- Poivre noir et sel
- 200 g de cubes de bacon

À base de

Soya Cuisine 'For Professionals'



Soya Cuisine

