

CARBO DÉPÔT

POUR 1 BELLE
ASSIETTE

COMPOSITION

110 g de poitrine fumée

150 g de pâtes sans gluten

110 g de poitrine fumée

20 g de cognac

150 g de crème liquide

2 g de piment d'Espelette

50 g de parmesan râpé

1 jaune d'œuf

Quelques feuilles de basilic

Sel, poivre

PRÉPARATION

Couper la poitrine fumée en dés.

Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée en respectant le temps indiqué sur l'emballage.

Dans une poêle, faire cuire, à sec, la poitrine fumée jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.

Flamber au cognac. Ajouter la crème et le piment d'Espelette. Mélanger et laisser réduire à feu doux. Ajouter le parmesan.

Dresser dans une assiette, puis placer délicatement le jaune d'œuf cru au centre juste avant de déguster. Il cuira à la chaleur des pâtes. Saler et poivrer, décorer de basilic.

*Une très belle assiette à partager
ou à savourer seul, en plat unique,
les jours de grosse grosse faim!
Vous pouvez mettre moins de crème
liquide et ajouter une ou deux
quenelles de crème fraîche épaisse.*