Sauce carbonara au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 7 min	Durée : 12 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 3	Commentaires : 2	Astuces : 10

Ingrédients

200G de lardons
200G de crème épaisse
100G de gruyère
20G d'huile
3 oeufs
1 échalote
Sel et poivre

Etapes

Â»

Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter les lardons et l'huile et régler 5 minutes sur 90°C la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Mettre la crème épaisse, les oeufs, le gruyère, le sel et le poivre et régler 2 minutes sur 50°c à la vitesse 2 en fonctions sens inverse.
Votre sauce carbonara est prête et s'accompagne parfaitement avec des pâtes, des macaronis, des tagliatelles,... Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com