

Pâtes aux œufs au bacon

pour 4 personnes

- 400g de pâtes sèches de votre choix
- 100g de bacon un peu gras
- 70g de parmesan râpé
- 4 œufs
- quelques feuilles de persil plat
- sel et poivre.



Servir: Servez bien chaud avec un verre de vin rouge un peu puissant.

Variation : Vous pouvez utiliser du jambon cru en remplacement du bacon.

■ Coupez le bacon en petits carrés. Hachez les feuilles de persil.

■ Cassez les œufs, et fouettez les avec le fromage râpé et le persil. Assaisonnez en sel et poivre.

■ Faites cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Egouttez-les.

■ Faites revenir le bacon sans graisse dans une poêle à feu doux pendant 3 minutes. Ajoutez les pâtes, mélangez bien. Ajoutez les œufs, renforcez le feu, et mélangez pendant 2 minutes pour laisser les ingrédients s'amalgamer.

Conseils

Ajoutez un peu d'huile d'olive dans la poêle si le bacon revenu ne rejette pas assez de gras.