

Carbonara végétarienne



4 pour personnes



30' Temps de préparation

10' Temps de cuisson

Ingédients

- 500g de spaghetti
- 4 carottes
- 1 oignon
- Des petits pois frais
- 2 œufs
- Basilic frais
- 80g de parmesan
- Sel, poivre, huile d'olive



- 1 Ecossez les petits pois, épluchez les carottes et coupez-les en julienne.
- 2 Coupez l'oignon en lamelles fines
- 3 Chauffer l'huile d'olive dans une poêle puis faites revenir l'oignon et les carottes pendant 5 minutes. Ajouter les petits pois, saler le tout et laisser rissoler encore 5 minutes.
- 4 Versez le parmesan et les œufs dans un saladier, assaisonnez. Battez le tout avec un fouet, réserver.
- 5 Faites cuire les pâtes, égouttez puis versez dans un saladier avec sauce aux œufs et parmesan. Ajoutez les légumes, mélangez puis ajoutez les feuilles de basilic ciselées et servez immédiatement chaud.

