

Pâtes aux lardons et aux oeufs brouillés

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 200 g de pâtes
- ✓ 100 g de lardons fumés
- ✓ 3 oeufs
- ✓ 5 cuil à soupe de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 cuil à café de concentré de tomates
- ✓ Sel / Poivre

Préparation :

Recettes de Caline

Faites revenir les lardons dans une poêle sans ajout de matière grasse

Faites cuire les pâtes al dente dans une grande casserole d'eau bouillante salée

Jetez un peu de gras de cuisson des lardons et incorporez les oeufs battus.

Remuez avec une spatule pour détacher les oeufs de la poêle,
comme pour les oeufs brouillés.

Salez légèrement, poivrez.

Egouttez les pâtes et mélangez-les aux oeufs

Ajoutez la crème fraîche et le concentré de tomates, mélangez bien et servez aussitôt

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!