

# Perles de blé façon carbonara

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 10 min

## Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 150 g de perles de blé cuites
- ✓ 1 barquette de 150 g d'émincés de bacon
- ✓ 1 petite boîte de champignons
- ✓ 100 g de crème fraîche
- ✓ Emmental râpé ou parmesan

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire vos perles de blé dans de l'eau salée. Les égoutter et réserver.

Dans une poêle antiadhésive, faire revenir les émincés de bacon.

Ajoutez les perles de blé cuites, ainsi que la crème fraîche.

Mélangez bien le tout de façon à bien enrober les perles de blé.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**