

Carbonara d'Encornet

(2 personnes)

INGRÉDIENTS

- **4 blancs d'encornet**
- **50g de parmesan**
- **1 jaune d'oeuf**
- **10cl de crème liquide**
- **2 tranches de jambon de pays**
- **Huile d'olive, sel, poivre**

Étapes de la recette

Préparation

1. Émincer finement les blancs d'encornet.
2. Mélanger le parmesan avec le jaune d'œuf.
3. Dans une poêle, faire sauter les encornets 3 à 4 minutes, ajouter la crème liquide et le mélange jaune d'œuf /parmesan. Continuer la cuisson 30 secondes.
4. Verser dans une assiette et décorer avec une ½ tranche de jambon de pays. Saler et poivrer.