

Fées Mains by Marjorie



Torsades de lentilles vertes à la carbonara :

Les ingrédients pour 2 personnes : 200g de torsades de lentilles vertes – 200g de lardons fumés – 2 jaunes d'œufs – 20cl de crème fraîche – poivre – sel – eau – huile d'olive

Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition. Ajouter une pincée de sel et un filet d'huile d'olive puis verser les torsades de lentilles. Laisser cuire selon la durée indiquée sur le paquet (5mn me concernant).

Pendant ce temps, faire revenir, à sec, les lardons dans une poêle puis ajouter la crème fraîche. Mélanger et laisser cuire à feu doux jusqu'à frémissement. Poivrer à votre convenance.

Egoutter les torsades de lentilles et les dresser dans chaque assiette. Répartir les lardons à la crème et déposer un jaune d'œuf dans chaque assiette.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>