



Recette de saison

Laurette à la carbonara

Recette de Florent Laideyn



Difficulté
1/5



Préparation
10 minutes



Cuisson
4 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

150 g de poitrine fumée
500 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
4 jaunes d'œufs
20 cl de crème fraîche
1 feuille de laurier
Herbes de saison
Sel
Poivre

- 1 Emincer à la mandoline ou au rouet à légumes les Laurette en julienne.
- 2 Les cuire 3 à 4 minutes à la poêle beurrée.
Réduire à la crème au 2/3 avec une feuille de laurier, et réserver.
- 3 Hacher finement la poitrine fumée, puis la cuire à la poêle à feu doux pour faire des Crispi.
- 4 Dresser la julienne enroulée à l'aide d'une fourchette, puis verser la déduction de crème fraîche et déposer délicatement le jaune d'œuf au dessus.
- 5 Saler et poivrer à votre convenance.
Parsemer la préparation de Crispi de lard et d'herbes de saison.
- 6 Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapomedeterre.fr

Suivez-Nous

