



---

Nouilles udon façon carbonara  
RECETTE

## Nouilles udon façon carbonara



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

20 minutes

INGRÉDIENTS

6 produits

FAIRE

4 portions

Partager

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Udon Natures Suzi Wan®
- 250 g de poitrine de porc fumée
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 6 jaunes d'oeuf
- 100 g de parmesan râpé
- sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION :

1. 1.

Emincer la poitrine de porc fumée et la faire revenir dans une poêle sans ajout de matière grasse.

2. 2.

Ajouter la crème fraîche liquide, saler et poivrer à votre convenance.

3. 3.

Ajouter le parmesan râpé et deux jaunes d'oeuf pour lier la sauce.

4. 4.

Cuire les Nouilles Udon natures Suzi Wan® en respectant les instructions indiquées et ajouter ensuite la sauce façon carbonara.

5. 5.

Dresser l'assiette et servir accompagné de parmesan râpé et d'un jaune d'oeuf cru par assiette.

## LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®



[Saumon laqué à la sauce soja](#)

TEMPS

45 min

## INGRÉDIENTS

6 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### **Bo Bun au boeuf**

TEMPS

20 min

## INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### **Pad Thaï aux crevettes**

TEMPS

25 min

## INGRÉDIENTS

12 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)



### **Vermicelles-chinois-boeuf**

TEMPS

10mn

## INGRÉDIENTS

11 produits

[PLUS DE DÉTAILS](#)

---

**Source URL:** <https://fr.suziwan.com/recipes/nouilles-udon-facon-carbonara>