



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

PREPARATION :

1. Emincer la poitrine de porc fumée et la faire revenir dans une poêle sans ajout de matière grasse.
2. Ajouter la crème fraîche liquide, saler et poivrer à votre convenance.
3. Ajouter le parmesan râpé et deux jaunes d'oeuf pour lier la sauce.
4. Cuire les Nouilles Udon natures Suzi Wan® en respectant les instructions indiquées et ajouter ensuite la sauce façon carbonara.
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>