Nouilles udon façon carbonara
RECETTE

Nouilles udon façon carbonara

TEMPS	20 minutes
INGRÉDIENTS	6 produits
FAIRE	4 portions

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



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits



Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

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