



Carbonara aux champignons

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de spaghetti
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 échalotes finement hachées
- 25 g de beurre
- 500 g de champignons variés coupés en tranches
- 2 grosses gousses d'ail, écrasées
- 6 branches de thym
- 4 c. à soupe de sauce soja naturellement fermentée Kikkoman
- 3 gros œufs
- 100 g de parmesan râpé
- Un petit bouquet de persil plat, haché

1. Faire cuire les spaghettis comme indiqué sur l'emballage.
2. Pendant que les pâtes cuisent, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une sauteuse et faire étuver les échalotes 5 minutes. Ajouter le beurre avec le mélange de champignons et faire dorer à feu vif. Ajouter l'ail, le thym et les épices et faire cuire encore une minute. Ajouter la sauce soja et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'ail soit translucide. Réserver 2 cuillères à soupe de champignons pour garnir.
3. Dans un petit bol, mélanger les œufs et le parmesan (en garder un peu pour décorer), poivrer généreusement.
4. Ajouter rapidement à la poêlée de champignons avec la préparation aux œufs et un peu d'eau de cuisson des pâtes et remuer. Bien mélanger les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient uniformément imprégnées de sauce. Si besoin est, ajouter un peu plus d'eau de cuisson pour que la préparation soit bien onctueuse.
5. Ajouter le persil et répartir sur 4 assiettes. Saupoudrer avec le reste des champignons et le parmesan.