Spaghettis à la sauce carbonara

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 400 g de spaghettis
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 200 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 500 ml d'eau
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper l'oignon en 2. Ajouter l'oignon dans le bol. Hacher. Racler à l'aide de la spatule. Ajouter les lardons fumés puis faire rissoler durant 5 min.

Etape 2

En parallèle, verser de l'eau et 1 c. à c. de sel dans une grande casserole, porter à ébullition. Faire cuire les 400 g de spaghettis al dente selon le temps indiqué sur le paquet.

Etape 3

Egoutter et verser la sauce sur les spaghettis et servir.