

Carbonara aux Shiitake et Brugge d'Or



Ingredienten:

- Brugge beurre
- 100 gr de Pancetta, coupée en dés
- 200 gr de shiitake, coupés en tranches
- 2 gousses d'ail
- 400 gr de spaghetti
- 4 tranches de Brugge d'Or
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 2 c à s de persil ciselé

Préparation:

- Faites fondre un peu de Brugge Beurre dans une grande poêle.
- Faites cuire à feu moyen les dés de pancetta pendant 5 minutes en remuant.
- Hachez grossièrement les shiitake
- Hachez finement l'ailæ
- Ajoutez les shiitake et l'ail à la pancetta. Laissez cuire puis réservez.
- Faites cuire les spaghetti 'al dente' dans de l'eau bouillante salée. Réservez 3 c à s d'eau de cuisson.
- Egouttez les pâtes et mélangez-y le mélange aux shiitake.
- Enlevez les croûtes des tranches de Brugge d'Or et émiettez-les
- Fouettez le Brugge d'or avec les jaunes d'œuf et l'œuf entier dans un grand plat de service.
- Ajoutez le mélange fromage œufs au mélange pâtes champignons avec l'eau de cuisson réservée. Mélangez bien jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- Décorez de persil.

1, 2, 3 Fromage !

2 personen
40 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/carbonara-aux-shiitake-et-brugge-dor>