

## SPAGHETTI CARBONARA de Lubica recette proposée par son ami Donato

### Marché :

Bacon ou lardon coupé en petits cubes  
1 gros oignon jaune coupé en dés grossièrement  
Champignons de Paris coupés en morceaux  
3 jaunes d'œufs  
1 bonne tasse de parmesan moulu  
500 ml. de crème  
1 bonne poignée d'arachides ou noix d'acajou coupés en petits morceaux  
(facultatif mais très bon)  
Sel, poivre et 2 cuil. à café de sucre et huile d'olive  
Ciboulette ciselée pour décorer

### Préparation :

Faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il commence à mousser un peu. Rajoutez les oignons, et faire frire. Ajoutez un peu d'huile d'olive si besoin. Rajoutez les champignons et les noix, faire frire encore. Salez et poivrez un peu. Enlevez du feu quelques minutes pour que ça se calme. Rajoutez les 2 cuillerées de sucre et ensuite les 3 jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout. Remettre sur le feu et versez la crème et après l'avoir bien mélangé, rajoutez la tasse de parmesan. Refaire bouillonner quelques minutes et c'est prêt à être servi sur une bonne poignée de pâtes. Décorez avec de la bonne ciboulette.