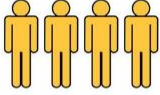


Recette des pâtes carbonara au poulet

Les ingrédients pour 4 personnes  :

	300 g de <u>spaghetti</u>
	100 g de <u>dés de poulet</u>
	20cl de <u>crème fraîche</u>
	50 g de <u>fromage râpé</u>
	2 <u>oignons</u>
	De <u>l'huile</u>
	Du <u>sel</u>



2 litres d'eau

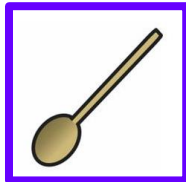
Les ustensiles :



une planche à découper



un couteau



une cuillère en bois



une poêle



une casserole



une passoire

Les étapes de la recette :

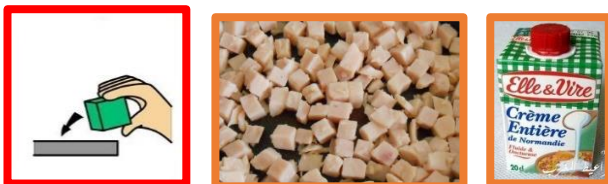
1. Emincer les oignons.



2. Cuire les oignons avec un peu d'huile dans une poêle.



3. Rajouter les dés de poulet et la crème fraîche.



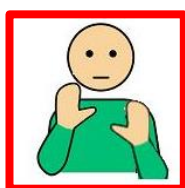
4. Faire bouillir deux litres d'eau.



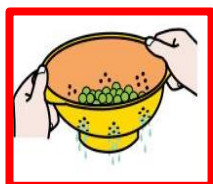
5. Verser les pâtes dans l'eau.



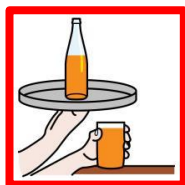
6. Attendre le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes.



7. Egoutter les pâtes avec une passoire.



8. Servir les pâtes avec la sauce et le fromage râpé.



Bon appétit