

# Spaghettis carbonara weight watchers cookeo



## Spaghettis carbonara weight watchers cookeo

240 CALORIES 5 PP 7 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

75 g de dés de jambon

200 g de crème fraîche allégée

1 jaune d'œuf

20 g de parmesan

### Préparation

Coupez les spaghettis en deux et déposez-les dans la cuve du cookeo

### Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2

Pendant la cuisson des spaghettis, dans un saladier mélangez la crème fraîche et le jaune d'œuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Quand la cuisson est terminée mélangez les spaghettis avec la

préparation crème fraîche œuf

Ajoutez les dés de jambon et le parmesan [servez chaud](#)

### **Recette originale sans le cookeo**

Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 9 minutes. Les égoutter.

Dans un saladier, versez les pâtes et les dés de jambon. [Mélangez](#) avec la crème fraîche et le jaune d'œuf. Salez et poivrez

Saupoudrer de parmesan râpé servir très chaud