Torsettes carbonara cookeo : toujours du plaisir

Torsettes carbonara cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de torsettes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 jaune d’œuf

100 g d’oignons congelés

100 g de lardons nature

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les lardons dans la cuve puis ajoutez les oignons .

Versez les torsettes dans la cuve et les 300 ml d’eau .

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de torsettes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez un jaune d’œuf (séparé le blanc) et la crème fraîche

Servez chaud