

Étape 1

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée.

Étape 2

Emincer les oignons et les faire revenir à la poêle. Dès qu'ils ont bien dorés, y ajouter les lardons.

Étape 3

Préparer dans un saladier la crème fraîche, les oeufs, le sel, le poivre et mélanger.

Étape 4

Retirer les lardons du feu dès qu'ils sont dorés et les ajouter à la crème.

Étape 5

Une fois les pâtes cuites al dente, les égoutter et y incorporer la crème. Remettre sur le feu si le plat a refroidi.

Étape 6

Servir et bon appétit ! Vous pouvez également agrémenter votre plat avec des champignons.