



Laurette à la Carbonara

Recette de Florent Ladeyn, Auberge du Vert Mont

Difficulté :



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 500 g de Laurette
- 150 g de poitrine fumée
- 4 jaunes d'œuf
- 20 cl de crème fraîche
- Sel & poivre
- 1 feuille de laurier
- Herbes de saison

1. Emincer à la mandoline ou au rouet à légumes les Laurette en Julienne.
2. La cuire $\frac{3}{4}$ minutes à la poêle beurrée ou la blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes.
3. Réduire à la crème au $\frac{2}{3}$ avec une feuille de laurier, réserver.
4. Hacher finement la poitrine fumée, puis la cuire à la poêle à feu doux pour faire des « Crispi ».
5. Dresser la julienne enroulée à l'aide d'une fourchette, puis verser la réduction de crème fraîche et déposer délicatement le jaune d'œuf au-dessus, saler & poivrer.
6. Parsemer la préparation de « Crispi » de lard ainsi que d'herbes de saison.



Bonne dégustation !

