Pâtes Tagliatelles à la Spiruline façon Carbonara

Pour 6 personnes :

- **250 g de pâtes tagliatelles à la spiruline (disponibles ici !)**
- **40 cl de crème fraîche semi-liquide**
- **400 g de lardons**
- **1 oignon doux (type Mulhouse)**
- **6 œufs crus**
- **parmesan ou gruyère**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes pendant 5/6 minutes.
2. Une fois cuites, égoutter celles-ci puis réserver.
3. Dans une poêle, faire revenir les lardons pendant 10 minutes puis ajouter l'oignon finement ciselé.
4. Une fois les oignons légèrement confis, verser la crème fraîche puis assaisonner.
5. Laisser épaissir en pensant à remuer de temps en temps pour éviter que cela accroche.
6. Dès que la préparation est prête, la verser sur les pâtes puis mélanger jusqu'à ce qu'elle soit bien répartie.
7. Servir dans chaque assiette, parsemer de fromage râpé (parmesan ou gruyère) puis casser un œuf cru sur le dessus : c'est prêt !

    Cette préparation facile et délicieuse, amènera de l'originalité dans ce plat incontournable de chaque foyer. De plus, elle épatera à coup sûr vos convives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !