

## CARBONARA DE LA MER



Vous pouvez remplacer à votre goût les poissons et crustacés indiqués ci-après, ou en rajouter d'autres.

Ingrédients pour 4 personnes :

400 gr de linguine  
1 tranche de lotte  
6 gros gambas (ou 8 moyens)  
8 noix de Saint Jacques  
3 œufs  
20 cl de crème fraîche  
Un morceau de Beurre  
4 cuillères d'Huile d'olive  
½ verre de vin blanc  
Parmesan râpé  
1 Gousse d'Ail

Dans une poêle faire revenir la gousse d'ail avec l'huile d'olive et le beurre, la retirer. Mettre d'abord la lotte coupée en morceaux, lorsqu'elle est bien dorée, rajouter les noix de Saint Jacques, ensuite deux ou trois minutes après, les gambas décortiquées.



Arroser de vin blanc et laissez évaporer. Saler, poivrer et couper le feu.

Porter à ébullition une grande une casserole d'eau salée, plonger les linguines et les laisser cuire le temps indiqué sur l'emballage. S'il s'agit de pâtes fraîches, la cuisson est très rapide, 3 ou 4 minutes.

Battez les œufs ajouter la, crème fraîche et le parmesan.

Rallumer le feu sous la poêle, égoutter les linguines, les verser dedans, rajouter le mélange œufs, crème, fromage, bien mélanger, faire sauter quelques instants et servir aussitôt.