

Veggie pasta alla carbonara



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🌾 gluten 🌱 soja 🥜 noix

Version vegane de la carbonara avec une sauce crémeuse aux noix de cajou et soja cuisine, accompagnée de lardons de tofu fumé poêlés. Saupoudrée d'origan au moment de servir.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ noix de cajou	50 g	☐ spaghettis ou linguine	250 g
☐ soja cuisine	200 ml	☐ lardons de tofu fumé	200 g
☐ huile d'olive	30 ml	☐ origan	2 càs

PRÉPARATION

1. Faire tremper les *noix de cajou* au moins 2 heures pour les ramollir. Les mettre ensuite dans un *blender* avec le *soja cuisine* et l'*huile d'olive*. Saler, poivrer et mixer.
2. Faire cuire les *spaghettis ou linguine* al dente dans un grand volume d'eau salée.
3. Pendant ce temps, faire chauffer une *poêle* et y poêler les *lardons de tofu fumé*. Ajouter la sauce à la noix de cajou et bien mélanger.
4. Au moment de servir, placer les pâtes dans l'assiette, verser la sauce par-dessus et saupoudrer d'*origan*.