

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
de farine de blé tendre	200 gr
de semoule de blé dur	100 gr
Oeufs	2
d'orties fraîche	4 poignées
de lard fumé	4 tranches
Parmesan rapé	4 càs
de vin blanc sec	100 ml
Jaunes d'oeuf	2
Échalotes	2
gousse d'ail dégermée	1
Thym et paprika	
huile d'olive parfumée	
tomates fraiches	4

Préparation

1. LA PATE AUX ORTIES. Faire cuire les orties dans de l'eau bouillante qq min. Les égoutter. Eliminer le plus d'eau possible. Les hacher très finement. Dans un robot, mélanger farine, semoule, 2 oeufs, orties et un peu d'eau de cuisson si nécessaire. Laisser reposer au moins 1/2 heure. Fabriquer les abaisses au laminoir ou au rouleau puis découper les hosties.
2. SAUCE CARBONARA Mélanger dans un saladier 2 jaunes d'oeuf, le parmesan, le poivre, le sel et l'huile et un peu d'eau de cuisson des pâtes pour détendre le mélange. Vous y déposerez les hosties cuites, bien égouttées.

réduire. Y faire revenir rapidement les tomates coupées en petits dés. Sel, poivre, paprika, thym.

-
4. LARD Faire griller les tranches de lard. Présenter les hosties à la carbonara. Décorer de la sauce tomate, de la tranche de lard et d'herbes diverses.
-