



Mini cocotte façon carbonara

Phase : **Active**

Par portion | Apports de référence %

Énergie	Matières grasses	Acides gras saturés	Sucres	Sel	Protéines	Glucides
313 kcal	14,0 g	16,06 g	1,5 g	0,78 g	17,0 g	28,8 g
16%	16%	14%	2%	16%	30%	5%

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
10 min

Cuisson
15 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 40 g de capellinis
- 2 tranches de Coppa hachée grossièrement
- 1 grosse poignée de champignons coupés en quatre
- 1 oeuf
- quelques brins de ciboulette ciselée
- 1 demi-cuillère à café de beurre
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- poivre & sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°. Cuissez les capellinis dans de l'eau bouillante selon les indications mentionnées sur l'emballage.
2. Séparer le blanc d'oeuf et le jaune. Battez le blanc avec les herbes, la Coppa et les champignons.
3. Graissez la cocotte avec un peu de beurre. Placez les capellinis en faisant un petit nid.
4. Ajoutez le mélange blanc d'oeuf. Assaisonnez.
5. Enfoumez pour 5 minutes. Après 5 minutes, ajoutez le jaune dans le petit nid, poivrez et enfoumez à nouveau pour 5 minutes.