

## **amandine project**

April 28 2021

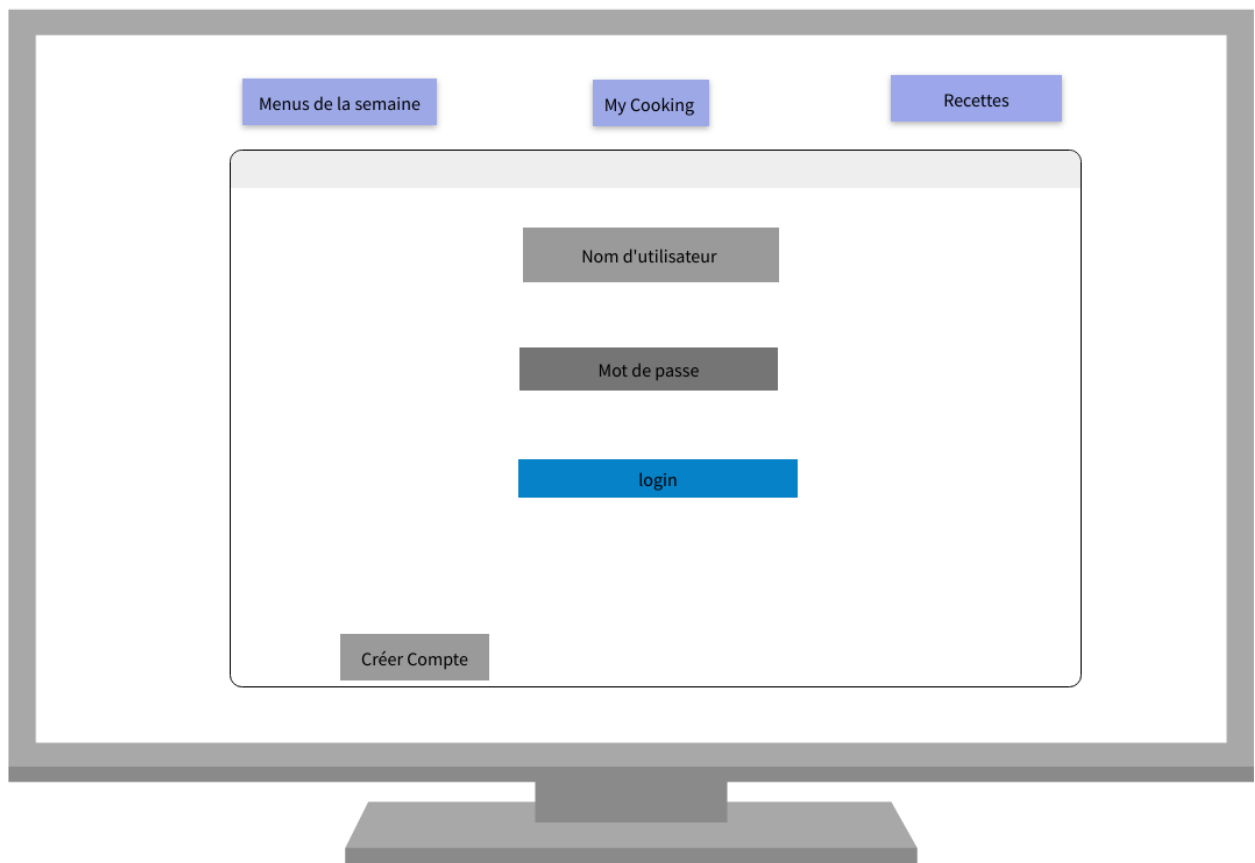
# Contents

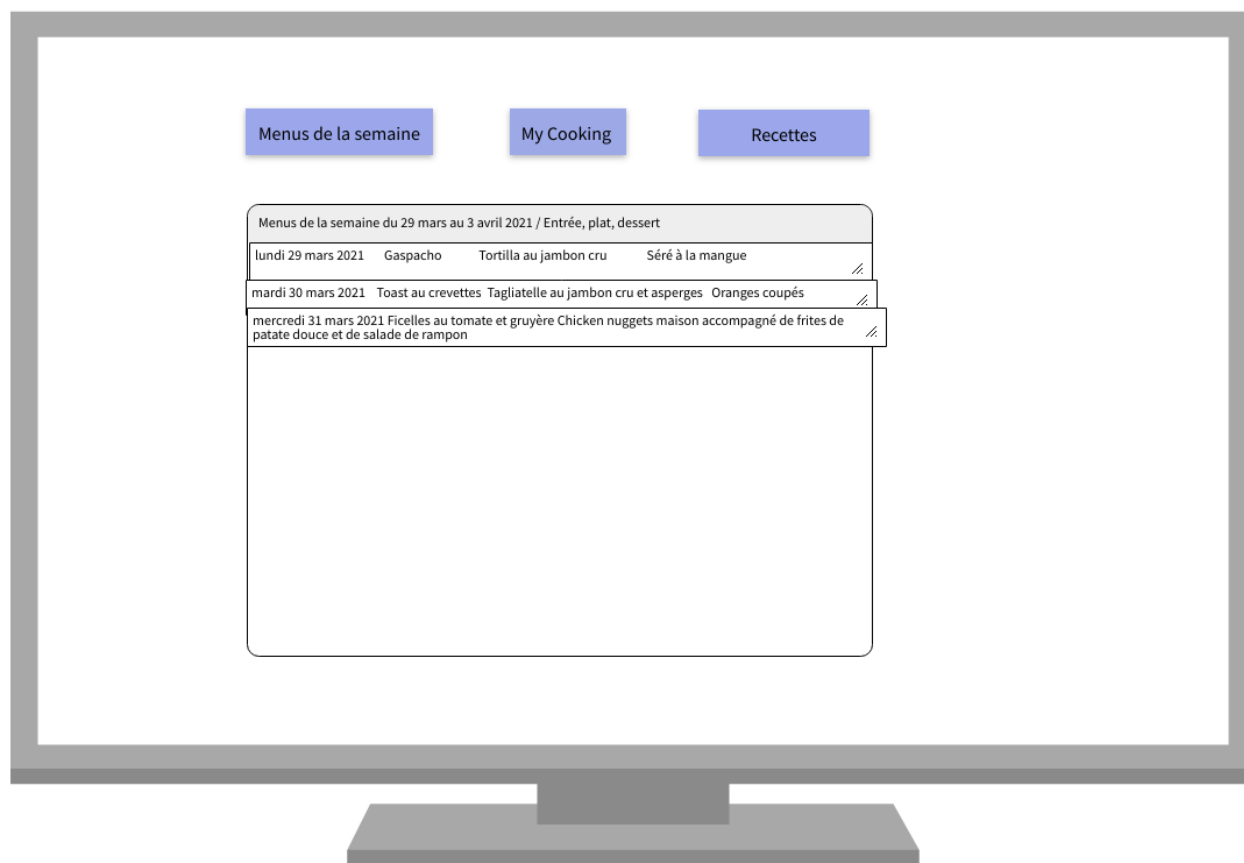
---

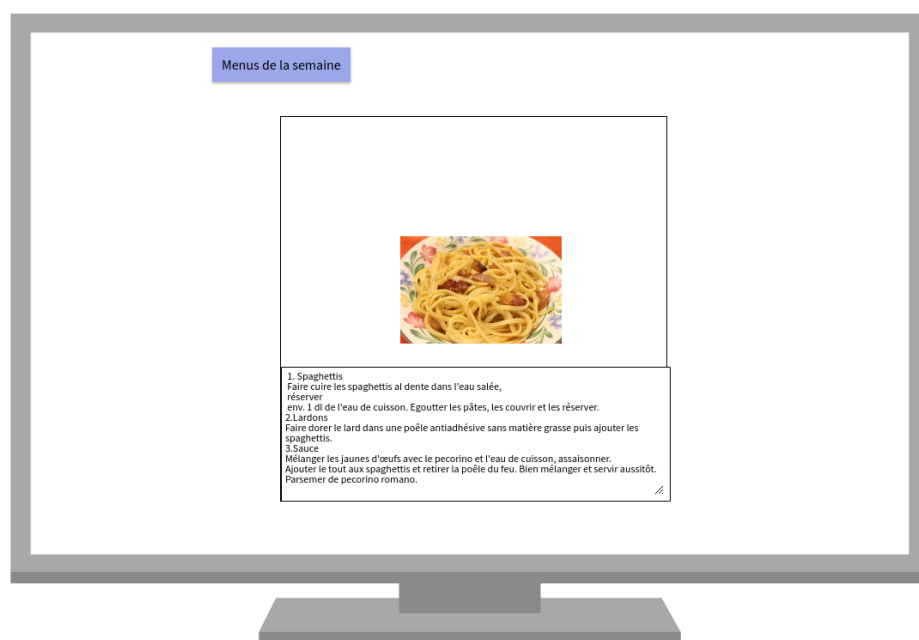
1. Page 1

2. Page 2

3. Page 3







## Menus de la semaine



1. Spaghetti  
Faire cuire les spaghetti al dente dans l'eau salée,  
réserver  
env. 1 dl de l'eau de cuisson. Egoutter les pâtes, les couvrir et les réserver.  
2. Lardons  
Faire dorer le lard dans une poêle antiadhésive sans matière grasse puis ajouter les  
spaghetti.  
3. Sauce  
Mélanger les jaunes d'œufs avec le pecorino et l'eau de cuisson, assaisonner.  
Ajouter le tout aux spaghetti et retirer la poêle du feu. Bien mélanger et servir aussitôt.  
Parsemer de pecorino romano.