

# PAPPARDELLE À LA CARBONARA DE...KAKI

Recette pour **2 personnes**

**3 tresses Pappardelle**

**150g Lardons**

**100g Pecorino**

**2 Kaki**

**q.b. Poivre**



## **Préparation**

Faire bouillir une casserole d'eau. Prendre les kakis, retirer la peau, éliminer les éventuelles graines et mixer la pulpe jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faire cuire les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Faire cuire les Pappardelle pendant 2/3 minutes, les égoutter et les mettre dans la poêle avec les lardons, ajouter les kakis mixés. Mélanger et ajouter le Pecorino râpé et une pincée de poivre.