



" C'est la VRAIE recette, avec du guanciale et SANS crème. "

Simone

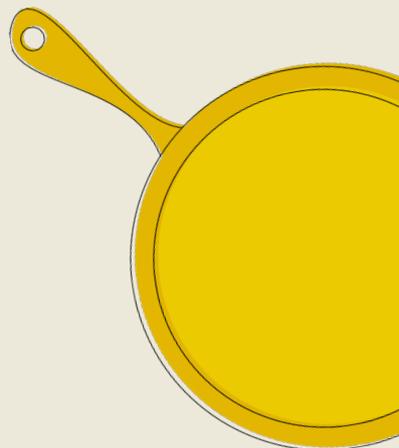
# PASTA CARBONARA

Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- 480 g** de spaghetti artisanales\*
- 120 g** de guanciale\*
- 120 g** de pecorino\*
- 80 g** de Parmigiano Reggiano\*
- 2** œufs entiers et **4** jaunes d'œuf
- 6 g** de baies de poivre noir

\* retrouvez le produit dans l'épicerie



## PRÉPARATION

**1.** Préparer les ingrédients sur le plan de travail afin de pouvoir être concentré sur la cuisson des pâtes. Concasser le poivre au mortier. Couper le guanciale en « lardons » très fins. Râper le pecorino et le Parmigiano. Préparer les œufs et les jaunes d'œuf dans un petit récipient.

**2.** Lancer la cuisson des spaghetti dans un grand volume d'eau salée (5 g de sel / litre d'eau). Prévoir d'arrêter la cuisson des pâtes à la moitié du temps indiqué sur le mode de préparation.

**3.** Faire rissoler le guanciale sans ajout de matière grasse dans une grande poêle. Ajouter la moitié du poivre concassé.

**4.** Réserver le guanciale rissolé. Ajouter une louche d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle contenant la graisse du guanciale. Ce sera la base de la sauce.

**5.** Sortir les pâtes de leur eau de cuisson à l'aide d'une pince, sans les égoutter pour les ajouter dans la poêle contenant le guanciale. Réserver l'eau de cuisson des pâtes.

**6.** Verser une louche d'eau de cuisson des pâtes dans le poêle pour continuer la cuisson des pâtes. Ajouter de l'eau de cuisson si nécessaire jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.

 **Les pâtes doivent finir de cuire dans la poêle, un peu à la manière d'un risotto, en ajoutant petit à petit de l'eau de cuisson, jusqu'à la cuisson souhaitée.**

**7.** Pendant que les pâtes fonissent de cuire, battre le mélange d'œufs et de jaunes d'œuf en y ajoutant le reste du poivre puis les fromages râpés et un peu d'eau de cuisson. Battre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

**8.** Lorsque les pâtes sont cuites, éteindre le feu et laisser reposer quelques instants pour baisser la température de la poêle.

**9.** Intégrer la « crème » d'œufs doucement, à la vague.

 **Si votre poêle est trop chaude, les œufs risquent de cuire et de former une texture d'œufs brouillés. La sauce ne pourra pas devenir onctueuse.**

**10.** Dresser dans un plat ou directement dans de belles assiettes, arroser de la sauce restante, saupoudrer de pecorino râpé et ajouter le guanciale préalablement réservé.