

PÂTES · ITALIEN · DÎNER · RAPIDE · SANS-CRÈME

Spaghetti alla carbonara



Une carbonara italienne crémeuse, sans crème, au guanciale croustillant et au pecorino.

PREP
10 min

COOK
10 min

SERVES
4

LEVEL
Medium

Ingredients

8 ITEMS

INGRÉDIENTS

 Spaghetti	400 g	 Guanciale	175 g
 Jaunes d'œufs	4	 Œuf entier	1
 Pecorino romano râpé	80 g	 Poivre noir fraîchement moulu	-
 Sel pour l'eau des pâtes	-	 Eau	-

Method

6 STEPS

- 1 Porte une grande casserole d'eau à ébullition et sale-la un peu moins que d'habitude.
- 2 Coupe le guanciale en lardons d'environ 1 cm, mets-les dans une poêle froide sans matière grasse, puis fais-les dorer à feu moyen pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Coupe le feu et garde le gras dans la poêle.
- 3 Dans un bol, fouette les jaunes d'œufs, l'œuf entier, le pecorino romano râpé et beaucoup de poivre jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- 4 Fais cuire les spaghetti 1 minute de moins que le temps indiqué sur le paquet. Avant de les égoutter, garde une louche d'eau de cuisson.
- 5 Hors du feu, mets les spaghetti dans la poêle avec le guanciale et mélange pour les enrober de gras. Attends 30 secondes, puis verse la crème d'œufs. Ajoute un peu d'eau de cuisson et remue vite et sans arrêt jusqu'à obtenir une sauce crémeuse et nappante. Ajoute encore un peu d'eau si elle est trop épaisse.

6 Sers immédiatement avec un peu de pecorino romano râpé et un tour de poivre.