

Pâtes à la carbonara de Cyril Lignac

30mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 400g de spaghettis fraîches
- 120g de guanciale
- 120g de pecorino
- 80g de parmesan
- 2 œufs entiers
- 4 jaunes d'œuf
- 10g de baies de poivre noir

LES USTENSILES :

- 1 casserole + 1 pince à spaghetti + 1 louche
- 1 sauteuse + 1 spatule
- 1 mortier
- 1 fouet
- 1 râpe microplane
- 1 couteau japonais
- 2 bols moyens
- 1 petit bol
- 1 plat pour servir

1.

Coupez le Guanciale en lardons. Gardez la couenne et coupez-la en morceaux, elle apportera encore plus de goût à la sauce. Réservez de côté. Démarrez la cuisson dans une sauteuse à froid, laissez cuire à feu moyen pendant 7 minutes. Au terme de la cuisson, retirez à l'aide d'une pince les lardons et déposez-les sur une assiette avec un papier absorbant.

2.

Préparez une casserole d'eau salée à ébullition.

3.

Râpez les fromages à la microplane. Plongez les pâtes en cuisson pendant 4 minutes. Cassez les œufs entiers dans un saladier et ajoutez les jaunes, battez-les ; ensuite, ajoutez le fromage. Ajoutez une cuil. à café de poivre.

4.

Dans la sauteuse de gras du guanciale, versez une louche d'eau de cuisson des pâtes, faites bouillir, et ajoutez les pâtes cuites à l'aide d'une pince. Faites rouler les pâtes en va-et-vient pendant 4 à 5 minutes.

5.

Incorporez le mélange œufs / fromages hors du feu, mélangez pendant 1 minute, puis sur un feu très doux, continuez à mélanger. Ajouter le guanciale croustillant (gardez-en pour le dressage). Continuez à rouler les pâtes 2 à 3 minutes pour les rendre crémeuses et ajoutez du pecorino râpé.

6.

Servir dans l'assiette, à l'aide de votre pince à pâtes et d'une grosse louche, puis ajoutez le guanciale croustillant et du pecorino râpé.