

Carbonara

► PRÉPARATION : 5 MIN / CUISSON : 15 MIN / FACILE ◀

POUR 4 PERSONNES

- 320 g de spaghettoni ou vermicelli
- 9 œufs
- 100 g de guanciale (joue de cochon) ou de pancetta (poitrine de cochon)
- 80 g de Grana Padano râpé
- Sel
- Poivre

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les pâtes pendant 12 min.

Dans un saladier, mélangez 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier. Ajoutez du sel et beaucoup de poivre. Fouettez pendant au moins 3 min. Tranchez le guanciale ou la pancetta en 16 tranches très fines.

Égouttez les pâtes en conservant l'eau de cuisson. Mettez-les dans une poêle sur feu doux et laissez chauffer quelques instants. Ajoutez les œufs fouettés et retirez du feu. Mélangez bien et remettez éventuellement quelques instants sur le feu en mélangeant. Les pâtes doivent être crémeuses et l'ensemble doit être homogène. Si besoin, ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes.

À l'aide d'une pince ou d'une grande fourchette, formez un nid de pâtes dans un petit bol ou une tasse. Déposez ce nid dans une assiette creuse. Au centre, ajoutez un jaune d'œuf. Ajoutez également le guanciale et le grana padano râpé. Poivrez généreusement et servez.

