Pâtes carbonara la vraie recette

En voilà un plat qu'on adore tous : La pasta carbonara ! Simple, efficace et surtout... terriblement bonne ! ? C'est aussi le plat emblématique des fins de soirées lorsqu'on était étudiants. Bon, soyons honnêtes, à l'époque, notre carbonara finissait souvent avec une Bonne grosse dose de crème entière balancée dans la p...

Pour 4 personnes · Préparation 10 min · Cuisson 10 min · Facile · Italie

Les ingrédients

400 g	Pâtes, ici des bucatinis
100 g	Parmesan, râpé
	lamelles de parmesan, quelques
4	jaunes d'oeufs
200 g	pancetta
	poivre du moulin

La marche à suivre

1. Faire bouillir dans une casserole un grand volume d'eau. Vous pouvez légèrement saler l'eau, mais doucement : la pancetta et le parmesan sont déjà bien salés. Après, c'est aussi une question de goût !
2. Plonger les pâtes dans l'eau et les faire cuire selon le temps indiqué sur le paquet, en retirant environ 2 minutes de cuisson pour les garder bien Al dente. La cuisson se terminera tranquillement dans la sauteuse avec l'eau de cuisson...
3. Pendant ce temps, couper la pancetta en lardons de la taille qui vous convient... Faire griller la pancetta dans une poêle, sans ajout de matière grasse. cela rendra pas mal de gras donc inutile d'en rajouter ! Au bout de 2-3 minutes sur feu vif, réserver la totalité du gras de la poêle, en en laissant tout de même l'équivalent d'une cuillère à soupe dans la sauteuse. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger l'oeuf, les jaunes d'oeufs et le parmesan râpé ainsi qu'une certaine quantité du gras récuperer cela apportera du gout. Poivrer très très généreusement, le poivre va relever le plat.
5. En fin de cuisson des pâtes, réchauffer la pancetta sur feu doux.
6. Sortez les pates de l'eau en utilisant une pince les pâtes en gardant l'eau de cuisson, cette eau fera le liant, et rendra cette preparation bien crémeuse !
7. Verser les pâtes dans la poêle avec la pancetta (feu éteint), puis ajouter le mélange oeufs+parmesan+gras en mélangeant rapidement. Attention on attend pas une brouillade donc il faut vraiment mélanger rapidement pour éviter une surcuisson des oeufs ! Ajouter petit à petit un peu d'eau de cuisson des pâtes jusqu'à obtenir une sauce crémeuse et la cuisson parfaite de votre pasta.
8. Quelques lamelles de parmesan et lardon de pancetta pour la présenttion ! È pronto ! Tutti a tavola ! !