

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SPAGHETTI A LA CARBONARA DE FLORIANA

Pour 3 personnes :

400g fettucine (n.11) - 4 oeufs - 8 tranches fines de pancetta - 50g parmesan - sel - poivre -

Dans une grande casserole, faire bouillir de l'eau (non salée).

Dans le même temps, séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Ne garder que les jaunes. Pour les blancs les mettre au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Saler, poivrer légèrement les jaunes versés dans la cuve du robot muni du fouet. Ajouter le parmesan râpé à la minute. Fouetter jusqu'à un mélange crémeux.

Réserver. D'autre part, faire dorer la pancetta coupée en petits morceaux dans une poêle huilée. Poivrer (facultatif). Réserver.

Dans la grande casserole où l'eau bout, saler d'une grosse poignée de gros sel. Verser les pâtes, remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Attendre la nouvelle ébullition et compter 7 minutes de cuisson (al dente). En profiter pour ajouter dans le mélange jaunes/parmesan 2 càs d'eau de cuisson des pâtes. Remuer délicatement.

Egoutter les pâtes, les verser dans le mélange jaunes/parmesan, ajouter la pancetta. Remuer délicatement. Servir dans des assiettes creuses chaudes. Râper encore un peu de parmesan dessus. Déguster aussitôt.