Le tip d'Alessandro

SPAGHETTI À LA CARBONARA

EXACTEMENT COMME EN ITALIE

Ma recette de carbonara ne contient ni crème ni jambon – exactement comme le prévoit la cuisine italienne. La sauce se compose uniquement d'œufs, de lard (idéalement du guanciale) et de fromage à pâte dure fraîchement râpé (Parmesan ou Pecorino).

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

400 g de spaghetti
150 g de lard en morceau
4 œufs frais
60 g de Parmesan ou Pecorino, râpé fraîchement
Poivre, sel, un peu d'huile d'olive
optionnel : persil

PRÉPARATION

- Faites cuire les spaghetti dans beaucoup d'eau salée « al dente ».
- Coupez le lard en dés et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit croustillant dans l'huile d'olive, puis réservez.
- Mélangez 4 jaunes d'œufs et 1 blanc avec le fromage râpé et poivrez généreusement.
- Égouttez les spaghetti en gardant un peu d'eau de cuisson dans la casserole.
- Mélangez la préparation œufs-fromage dans un grand bol en verre avec un peu d'eau de cuisson chaude.
- Placez le bol au-dessus d'un bain-marie chaud (sans faire bouillir !) et remuez jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
- Incorporez les spaghetti et mélangez soigneusement.
- Servez immédiatement – avec le lard et, si vous le souhaitez, un peu de fromage supplémentaire et du persil frais.

Et voilà : une carbonara en 20 minutes – crémeuse, savoureuse et sans fioritures. Exactement comme en Italie.

BON APPETIT!

OdASanté