

SPAGHETTI CARBONARA

Pour 2 personnes.

Ingrédients

200-250 g de spaghetti
150-180 g de pancetta ou de lardons fumés
40 g parmesan râpé
3 jaunes d'œuf
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

1. Cuire les spaghettis al dente dans un grand volume d'eau salée avec un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas.

Pendant la cuisson des spaghetti :

3. Mettre les jaunes d'œuf dans un saladier, ajouter le parmesan et un peu d'eau de cuisson des pâtes. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux, ajouter du sel et du poivre fraîchement moulu.
2. Couper la pancetta en lanières et la faire revenir à sec dans une poêle (même chose pour les lardons).
4. Ajouter les spaghetti dans la poêle et bien mélanger. Verser dans le saladier avec le mélange œufs-parmesan et mélanger à nouveau hors du feu.

Servir immédiatement.