LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Spaghetti alla Carbonara

Pour 2 personnes | **Très facile**

15 min | **6.00€ La portion** (prix indicatif)

La Carbonara... Un des plats italien les plus simples et les plus connus.
4 ingrédients : des pâtes, du guanciale, des oeufs, du parmesan.
Pas d'oignon, pas d'ail et surtout pas de crème pour une vraie carbonara !
Nous avons été dénicher un des meilleurs Guanciale d'Italie et du bon parmesan pour vous offrir ce kit à VRAIES carbonara.
Très simple à réaliser, cette recette est basée sur la qualité des produits.

Les ingrédients

- **4 unité** de Oeuf
- **100 g** de Guanciale en dés
- **50 g** de Parmesan rapé
- **250 g** de Pâte Spaghetti frais ou sec

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 5 min | **Attente :** 0 min

1. Note : Pour aller plus vite, vous pouvez commencer par le guanciale tout en battant les oeufs et faisant cuire les pâtes. En procédant ainsi, votre plat sera prêt en 10 minutes chrono !
2. Les oeufs :
   Séparez les jaunes et les blancs de 4 oeufs.
   Réservez les blancs au frigo, vous pourrez les utiliser pour d'autres recettes :)
3. Fouettez à l'aide d'une fourchette ou d'un batteur les 4 jaunes dans un gros bol (type cul de poule ou saladier - vous y déposerez les pâtes ensuite) avec 4 c à s de fromage.

4. Le Guanciale :
   Dans une poêle large, déposez les morceaux de guanciale.
   Faîtes les fondre à feu doux ou moyen, jusqu'à ce qu'ils perdent une partie de leur gras et deviennent légèrement croustillants. Cette opération peut prendre une dizaine de minutes.
   Une fois cuits, laissez les dés de guanciale dans leur poêle.
5. Spaghetti et montage :
   Mettez les spaghettis frais à cuire dans de l'eau bouillante avec une poignée de sel, sans huile, jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
6. Retirez une petite louche d'eau de cuisson et ajoutez la dans votre mélange oeuf fromage en fouettant jusqu'à rendre l'appareil homogène.
7. Essayez d'éliminer éventuels grumeaux de fromage au fouet ou en les écrasant avec la pointe de la fourchette.
8. Égouttez les spaghettis puis ajoutez les dans la poêle de guanciale. Mélangez bien.
   Faîtes "sauter" à feu moyen les spaghettis au guanciale pendant 2 minutes en mélangeant bien.
9. Versez le contenu de la poêle dans votre mélange oeuf - fromage en mélangeant vigoureusement de manière a vite réchauffer le mélange et répartir harmonieusement le tout.
10. Vous pouvez servir dans le saladier ou à l'assiette, et il vous reste la moitié du fromage à saupoudrer pour les plus gourmands :)
11. Buon Appetito !