



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Spaghetti alla Carbonara, la vraie recette italienne



Pour 2 personnes



Très facile



30 min

2.61€ La portion (prix indicatif)



La vraie recette ! Pas de lardon, ni crème, ni oignon.

Les ingrédients

- 160 g de Pâte Spaghetti
- 2 pièce de Oeuf
- 60 g de Guanciale en dés
- 25 g de Pecorino râpé

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

Le guanciale

- 1 Si vous avez opté pour du pecorino romano non râpé, alors râpez-le pour en obtenir 25 g.
- 2 Faites bouillir un grand volume d'eau salée dans une casserole large pour y cuire les spaghetti.
Les bases de la cuisson des pâtes : pour 100 g de pâtes sèches, 1 L d'eau et 10 g de sel. Et pas d'huile !
- 3 Mettez 60 g de dés de guanciale dans une poêle large froide avec 1 petite càs d'huile d'olive.
Faites-les dorer à feu doux-moyen, jusqu'à ce qu'ils perdent une partie de leur gras et deviennent légèrement croustillants. Comptez 8 à 10 minutes. Remuez de temps en temps la poêle.

Si le guanciale est cuit avant la fin de cuisson des pâtes, stoppez le feu et mettez de côté.
Mais normalement le timing est parfait ;)

- 4 Quand l'eau bout, faites cuire 160 g de spaghetti, cuisson al dente.

La crème au pecorino

Comptez un gros jaune d'œuf par personne. Pour une sauce extra-crèmeuse vous pouvez ajouter 1 jaune en plus au total. Réservez les blancs pour une autre recette (comme notre au mousse au chocolat) ou congelez-les (astuce : dans un bac à glaçons).

- 5 Pendant la cuisson du guanciale et des pâtes, séparez le blanc et le jaune de 2 œufs. Mettez les jaunes (40 g) dans un saladier large, vous y ajouterez les pâtes à la fin.
- 6 Ajoutez 25 g de pecorino râpé en en mettant de côté 1 càc pour la fin de la recette. Poivrez généreusement. Ajoutez 1 càs d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez pour obtenir une crème lisse. Mettez de côté.

Les finitions

- 7 Après une dizaine de minutes, le guanciale est doré et légèrement croustillant. Il a rendu une partie de son gras dans la poêle, ne le jetez pas ! Il donnera un délicieux goût aux spaghetti.
- 8 Égouttez grossièrement les spaghetti quand ils sont al dente, en conservant un verre d'eau de cuisson. Ne les rincez pas et ajoutez-les directement dans la poêle avec le guanciale. Mélangez et faites cuire 2 minutes. Vous pouvez ajouter 1 càs d'eau de cuisson des pâtes si besoin.
- 9 Transvasez dans le saladier avec le mélange jaune/pecorino. Mélangez rapidement pour éviter que les jaunes cuisent.
- 10 Ajoutez la cuillère à café de pecorino râpé mise de côté, 1 à 2 càs d'eau des pâtes et mélangez. La sauce doit être onctueuse et accrocher aux spaghetti.
- 11 Servez sans attendre !