

Pâtes carbonara sans crème à l'italienne

✂ Préparation **5 mn** | 🏠 Cuisson **10 mn** | ⌚ Temps Total **15 mn** |



Ingrédients / pour 4 personnes

- Pâte fraîche type spaghetti ou tagliatelles : 500 g
- Pancetta coupée en dés ou lardons : 200 g
- Oeuf entier : 2
- Jaune d'oeuf : 4
- Parmesan râpé ou parmesan pecorino : 100 g
- Poivre

PRÉPARATION / Pâtes carbonara sans crème à l'italienne

- 1** Faites rissoler la pancetta à sec, à feu vif, jusqu'à ce qu'elle dore. Réserver au chaud sans jeter la graisse.
- 2** Faites cuire les pâtes al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, battez les oeufs entiers et les jaunes avec la moitié du mélange pecorino-parmesan. Poivrez généreusement.
- 3** Egouttez les pâtes en prenant soin de garder 1 dl environ d'eau de cuisson au fond de la marmite. Reversez les pâtes dans la marmite chaude, ajoutez la pancetta et sa graisse, puis le mélange oeuf-fromage et remuez vivement (hors du feu) : avec la chaleur, les oeufs et l'eau de cuisson vont former une sauce onctueuse.

Pour finir

Ajoutez alors le reste de fromage râpé, mélangez une dernière fois et servez immédiatement.