Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 10 min**



PÂTES À LA CARBONARA

La particularité des pâtes à la carbonara réside dans la simplicité de ses ingrédients et dans la technique de préparation qui permet d'obtenir une sauce crémeuse et veloutée sans utiliser de crème.

- **Les Lardons sont** sélectionnés par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les Tagliatelles** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Tagliatelles
150grs



Lardons fumés
75grs



Parmesan
30g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Oeufs
1



Sel, poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (instruction sur le paquet).

ÉTAPE 2

Pendant que les pâtes cuisent, dans une poêle, faites chauffer les lardons à feu moyen pour faire fondre la graisse et obtenir des morceaux bien croustillants. Cela prend environ 5 à 7 minutes. Une fois bien dorés, retirez la poêle du feu.

ÉTAPE 3

Dans un bol, battez les jaunes d'œufs avec le parmesan jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez une petite pincée de sel et une bonne dose de poivre.

ÉTAPE 4

Assembler les pâtes et la sauce : Quand les pâtes sont prêtes, égouttez-les, en réservant un peu d'eau de cuisson (environ 1/4 de tasse). Ajoutez immédiatement les pâtes dans la poêle avec les lardons (hors du feu). Mélangez bien pour enrober les pâtes avec la graisse des lardons.

ÉTAPE 5

Lier avec les œufs : Hors du feu, ajoutez le mélange de jaunes d'œufs et de fromage aux pâtes. Mélangez vigoureusement pour que la sauce devienne lisse et crémeuse. Si nécessaire, ajoutez un peu de l'eau de cuisson réservée pour ajuster la consistance. La sauce doit être épaisse et crémeuse, mais pas liquide.

ÉTAPE 6

Assaisonnez : Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. N'hésitez pas à poivrer généreusement pour le goût.



CONSEILS ET ASTUCES

La vrai recette de la carbonara italienne avec une touche française.