



Les plats principaux

Spaghetti Carbonara

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de persil (haché finement)
100 grammes de parmesan (râpé)
150 grammes pancetta (en dés ou des lardons)
1 bouillon de poulet (cube)
400 grammes spaghettis
200 millilitres de crème
4 œufs
poivre

Méthode de préparation

Cuisez les spaghettis al dente dans de l'eau légèrement salée. Rôtissez croquants les dés de pancetta, sans matière grasse. Portez la crème à ébullition. Émiettez le cube de bouillon et incorporez-le.

Battez les oeufs. Égouttez les spaghettis et remettezles dans la casserole. Ajoutez le mélange d'oeufs, le mélange de crème, la pancetta et 3/4 du Parmesan et mélangez bien le tout. Poivrez.

Répartissez les pâtes sur les assiettes et terminez avec le reste du Parmesan et le persil.

Conseil: Ne laissez pas trop longtemps sur le feu sous peine d'avoir des oeufs brouillés.

