

Pâtes carbonara façon Lignac

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 15m

🥚 œufs 🥛 lait 🌾 gluten

Carbonara authentique par Cyril Lignac. Guanciale avec sa couenne pour plus de goût, pecorino, parmesan et crème d'œufs onctueuse.

Italie

INGRÉDIENTS

□ guanciale	120 g	□ œuf	2
□ pecorino	120 g	□ jaune d'œuf	4
□ parmesan	80 g	□ poivre noir	10 g
□ spaghetti	400 g		

PRÉPARATION

Gardez la couenne du guanciale et coupez-la en morceaux, elle apportera encore plus de goût à la sauce.

1. Couper le *guanciale* en lardons. Garder la couenne et la couper en morceaux. Démarrer la cuisson dans une *sauteuse* à froid, laisser cuire à feu moyen pendant 7 minutes. Retirer les lardons à l'aide d'une pince et les déposer sur du papier absorbant.
2. Préparer une casserole d'eau salée à ébullition. Râper le *pecorino* et le *parmesan* à la microplane.
3. Plonger les *spaghetti* en cuisson pendant 4 minutes. Casser les *œuf* entiers dans un saladier, ajouter les *jaune d'œuf* et battre. Ajouter les fromages râpés et une cuillère à café de *poivre noir*.
4. Dans la *sauteuse* contenant le gras du *guanciale*, verser une louche d'eau de cuisson des pâtes et faire bouillir. Ajouter les pâtes cuites à l'aide d'une pince. Faire rouler les pâtes en va-et-vient pendant 4-5 minutes.
5. Incorporer le mélange œufs-fromages hors du feu, mélanger pendant 1 minutes, puis sur un feu très doux, continuer à mélanger. Ajouter le *guanciale* croustillant (en garder pour le dressage). Continuer à rouler les pâtes 2-3 minutes pour les rendre crémeuses. Ajouter du *pecorino* râpé.
6. Servir dans les assiettes à l'aide d'une pince à pâtes, ajouter le *guanciale* croustillant réservé et saupoudrer de *pecorino* râpé.