

Pâtes carbonara façon Zanoni

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

🥚 œufs 🥛 lait 🌾 gluten

La vraie recette romaine des pâtes à la carbonara, sans lardon et sans crème. Guanciale, pecorino, Parmigiano et œufs, par le chef Simone Zanoni.

Italie

INGRÉDIENTS

□ baies de poivre noir	6 g	□ œuf	2
□ guanciale	120 g	□ jaune d'œuf	4
□ pecorino	120 g	□ spaghetti artisanales	480 g
□ Parmigiano Reggiano	80 g		

PRÉPARATION

Les pâtes doivent finir de cuire dans la poêle, comme un risotto, en ajoutant petit à petit de l'eau de cuisson.

1. Concasser les *baies de poivre noir* au mortier. Couper le *guanciale* en lardons très fins. Râper le *pecorino* et le *Parmigiano Reggiano*. Battre les *œuf* entiers et les *jaune d'œuf* dans un petit récipient.
2. Lancer la cuisson des *spaghetti artisanales* dans un grand volume d'eau salée (5 g de sel par litre). Prévoir d'arrêter la cuisson à la moitié du temps indiqué sur le paquet.
3. Faire rissoler le *guanciale* sans ajout de matière grasse dans une *grande poêle*. Ajouter la moitié du poivre concassé. Réserver le *guanciale* rissolé. Ajouter une louche d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle contenant la graisse du *guanciale*.
4. Sortir les pâtes de leur eau de cuisson à l'aide d'une pince, sans les égoutter, et les ajouter dans la poêle. Réserver l'eau de cuisson. Verser une louche d'eau de cuisson et continuer la cuisson des pâtes dans la poêle. Ajouter de l'eau de cuisson si nécessaire jusqu'à la cuisson désirée.
5. Pendant ce temps, ajouter aux œufs battus le reste du poivre, les fromages râpés et un peu d'eau de cuisson. Battre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
6. Lorsque les pâtes sont cuites, éteindre le feu et laisser reposer quelques instants pour baisser la température. Intégrer la crème d'œufs doucement, à la vague.

Si la poêle est trop chaude, les œufs risquent de cuire et devenir des œufs brouillés.

7. Dresser dans les assiettes, arroser de la sauce restante, saupoudrer de pecorino râpé et ajouter le guanciale réservé.
-

pantry