

Spaghetti à la carbonara



Il y a des plats qui nous transportent immédiatement dans notre enfance. A moitié italienne d'origine, je deviens nostalgique en sentant l'odeur d'un bon vieux plat bemois ou d'une assiette fumante de pâtes nappées d'une délicieuse sauce. Voici donc la fabuleuse recette de la sauce carbonara d'une vraie mamma calabraise. Le mieux, c'est qu'elle est vraiment facile à réaliser!

Au fait, ne vous laissez pas intimider par les puristes qui bannissent la crème de la carbonara. La plupart des Italiens n'en utilisent effectivement pas, mais cette recette en contient une goutte. Point terminé.

- 4 œufs
- 1 gousse d'ail coupée en quatre
- ½ oignon (moyen) haché
- 150 g de lardon
- 40 g de parmesan finement râpé
- un peu d'huile d'olive
- un peu de persil frais à feuille plate, finement haché
- deux giclées de demi-crème (ou Rama, moins grasse et calorique)
- sel, poivre, paprika, une pincée de muscade
- 500 g de spaghettis (par ex. Barilla N° 5)

1. Commencez par battre les œufs au fouet dans une jatte, ajoutez le parmesan, une giclée de demi-crème, le persil, un peu de sel, du poivre, du paprika et une pincée de muscade. Attention: n'ajoutez pas trop de sel, car le fromage et le lard sont déjà très salés.
2. Grillez rapidement les lardons dans une poêle sans huile, puis ajoutez l'ail et l'oignon haché lorsque la graisse du lard commence à sortir, faites bien revenir le tout. Dès que les oignons sont glacés, retirez la poêle du feu.
3. En même temps, cuisez les spaghettis dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient encore un peu croquants (al dente), égouttez-les et remettez-les directement dans la marmite chaude.
4. Maintenant, nappez les spaghettis chauds avec le mélange œufs/fromage et oignons/lard.
5. Mélangez bien le tout et rajoutez un peu de crème si le mélange est trop sec.
6. Pour terminer, versez un peu d'huile d'olive par-dessus. Dressez l'assiette, saupoudrez d'un peu de persil et de parmesan — perfetto!