

Carbonara à la pancetta

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 10 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 320 g de spaghettis
- 12 tranches de pancetta
- 40 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 100 g de parmesan râpé
- 4 petits bouquets de basilic (facultatif)
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
 - Gros sel
 - Sel / Poivre

Préparation :

Remplissez une casserole d'eau, ajoutez du gros sel et portez à ébullition pour la cuisson des spaghettis.

Pendant ce temps, émincez finement la pancetta et faites-la cuire à la poêle 1 à 2 min sans ajouter de matière grasse.

Lorsque la pancetta à légèrement coloré, ajoutez 350 g de crème et portez à ébullition pendant 2 min.

Salez légèrement et poivrez généreusement.
Retirez la poêle du feu.

Mélangez les jaunes d'oeufs, puis les verser dans la poêle.

Ajoutez le parmesan râpée et bien remuez.

Egouttez les pâtes et ajoutez-leur un trait d'huile d'olive.

Mélangez bien et disposez-les en nid sur des assiettes de dressage, arrosez généreusement de crème carbonara et décorez avec un petit bouquet de basilic.

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Celine