

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PÂTES CARBONARA



Pancetta ou bacon coupé en dés (environ 1/3 tasse par portion)

3 à 4 gousses d'ail hachées grossièrement (sans le germe idéalement)

4 c. à table d'huile d'olive

Œuf (environ 1 œuf par portion)

Parmesan râpé (environ $\frac{1}{4}$ tasse par portion)

Pâtes longues au choix (spaghetti, linguine, tagliatelle, etc...) à la limite une pâte courte

Beaucoup de poivre

Dans un poêlon, faites dorer les morceaux d'ail dans l'huile et les retirer dès qu'ils colorent pour éviter l'amertume.

Ajouter les dés de pancetta ou bacon et faites cuire suffisamment pour en retirer le maximum du gras. Égoutter et réserver.

Dans un bol à part battre les œufs et incorporer le parmesan jusqu'à obtention d'une substance crémeuse.

Faites cuire vos pâtes dans une eau suffisamment salée, selon les temps de cuisson recommandés du fabricant et avant d'égoutter, réserver 1 tasse d'eau de cuisson.

Incorporer graduellement en mélangeant aux pâtes la pancetta, la crème (œufs et parmesan) et ajouter un peu d'eau de cuisson pour rendre la pâte moins collante.

L'ail peut aussi être ajouté mais à la base c'était pour parfumer l'huile des lardons.

Servez immédiatement et le terme "carbonara" d'origine italienne vient du fait qu'à l'époque des charbonniers, on retrouvait dans ce plat des particules de charbon. Aujourd'hui on évoque cette époque en ajoutant du poivre. Donc n'ayez pas peur d'en mettre individuellement ainsi que du parmesan additionnel pour relever votre plat.

Vous avez peut-être déjà mangé une carbonara avec un semblant de sauce Alfredo et quelques morceaux de bacon perdus ici et là..... Vous verrez que cette recette qui m'a été montrée par un chef de restaurant typique du nord de l'Italie n'a rien à voir avec ce que l'on nous offre dans certains restos.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM