

Spaghetti Carbonara

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 250 g de spaghetti

Pour le sabayon :

- 250g de beurre
- 50g de guanciale
- 10 g de poitrine fumée

- 3 jaunes d'oeufs

- Muscade

- 3g de sel

- 60 g de pecorino



- Commencez par cuire les spaghettis dans une eau bouillante et salée. Pendant ce temps, faites revenir les morceaux de lard à sec, ainsi que la guanciale découpée finement.
- Une fois cuits, ajoutez hors du feu les jaunes d'œuf avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Mélangez bien. Râpez ensuite le pecorino et ajoutez les spaghettis passés au chinois. Râpez de la muscade et poivrez généreusement.
- Servez les spaghettis carbonara en saupoudrant de pecorino.

Max
& VÉNUS