

## RECETTE PÂTES CARBONARA

Il s'agit de la recette italienne des pâtes carbonara, un peu adaptée avec des ingrédients que l'on trouve aussi dans les supermarchés français, mais surtout SANS CRÈME, qui en fait n'est pas dans la recette originale.

### Ingrédients:

x4 personnes

- 320g Pâtes
- 4 oeufs
- 200g parmesan
- 200g lardons
- sel
- poivre



Dans une poêle, faire cuire les lardons sans huile ni beurre. En même temps, mettez l'eau dans une casserole, quand elle arrive à ébullition ajoutez un peu de sel puis les pâtes; laisser cuire jusqu'à ce que les pâtes soient cuites (ATTENTION ! elles ne doivent pas être trop molles). A part, battre les œufs avec le fromage, sel et poivre. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et ajoutez-les dans la poêle avec les lardons, éteignez le feu et ajoutez les œufs battus et mélangez. L'œuf va cuire avec la chaleur de la poêle, selon votre préférence vous pouvez choisir combien de temps le cuire et donc combien les pâtes seront crémeuses.

Ajouter du poivre et du parmesan au goût.

Servir les pâtes immédiatement.

### Conseils:

-Dans la recette originale, il y a du guanciale à la place du lardons et du pecorino romano à la place du parmesan. Je n'ai pas pu les trouver dans les supermarchés français, mais si vous le pouvez, le goût sera certainement plus authentique.

-Si vous pouvez, utilisez une marque de pâtes italienne (en France j'ai trouvé Barilla et De Cecco), car les pâtes de marque française ont tendance à trop cuire immédiatement et il est difficile d'obtenir une bonne cuisson (faites attention à la marque Panzani, qui n'est pas italienne.)