



## Pâtes à la carbonara



4 pers



20 mn



### Les ingrédients

- 400 g de spaghetti
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de lardons ou de pancetta
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

### La recette

#### Etape 1

Battre les jaunes d'oeufs en y ajoutant 1 pincée de sel, 2 pincées de poivre et le parmesan râpé.

#### Etape 2

Mettre à chauffer une grande casserole d'eau avec 1 pincée de sel.

#### Etape 3

Faire dorer les lardons ou la pancetta.

#### Etape 4

Quand l'eau commence à bouillir mettre les pâtes. Prendre une petite louche d'eau de cuisson des pâtes et la mélanger avec les jaunes d'oeufs.

#### Etape 5

Une fois la cuisson des pâtes al dente, les égoutter sommairement et les mettre dans la poêle avec les lardons et remuer.

#### Etape 6

Incorporer ensuite la préparation des jaunes d'oeufs et saupoudrer de parmesan.

