

Pâtes carbonara

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

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

La **recette**

Etape 1

Battre les jaunes d'œufs 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 de la casserole commence à bouillir mettre les pâtes. Prendre 1 petite louche d'eau de cuisson des pâtes et la mélanger avec les jaunes d'œufs.

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.