# SPAGHETTI CARBONARA



Ce plat est un rouleau de charcuterie au bacon et au fromage qui a été transformé en pâtes, en fantaisie, en fétichisme et en une tradition italienne qui, comme beaucoup de traditions italiennes inviolées, est en fait bien moins ancienne que le Mayflower.

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 6 (donne environ 10 tasses)

---

## Ingredients

- Sel
- 2 gros œufs et 2 gros jaunes, à température ambiante
- 30 g de pecorino romano râpé, plus un peu pour servir
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100 g de guanciale, pancetta ou bacon en morceaux
- 340 g de spaghetti

---

# Préparation

**Etape 1**
Placer une grande casserole d'eau légèrement salée (pas plus d'une cuillère à soupe de sel) sur feu vif et porter à ébullition. Remplir un grand bol d'eau chaude pour le service et mettre de côté.

**Etape 2**
Dans un bol à mélanger, fouetter les œufs, les jaunes, le pecorino et le parmesan. Assaisonner d'une pincée de sel et d'une bonne dose de poivre noir.

**Etape 3**
Faire bouillir l'eau . Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen, ajouter le porc et le faire sauter jusqu'à ce que la graisse soit à peine fondue, à la limite du croustillant mais pas dur. Retirer du feu et réserver ??.

**Etape 4**
Ajouter les pâtes à l'eau et faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient un peu plus fermes qu'al dente. Juste avant que les pâtes ne soient prêtes, réchauffer le guanciale dans la poêle, si nécessaire. Réserver 1 tasse d'eau pour les pâtes, puis égoutter les pâtes et les ajouter à la poêle à feu doux. Remuer pendant une minute environ ?.

**Etape 5**
Vider le bol de service de l'eau chaude. L'assécher et y ajouter le mélange de pâtes chaudes. Incorporer le mélange de fromage, en ajoutant un peu d'eau de pâtes réservée si nécessaire pour obtenir une consistance crémeuse. Servir immédiatement en ajoutant un peu de fromage de brebis râpé et du poivre.