Les Véritables Pâtes à la Carbonara

Pour 4/5 personnes :

- **500 g de pâtes (ici, des spaghettis)**
- **200 g de guanciale (pancetta ou lard)**
- **120 g de pecorino ou de parmesan (ou un mélange des deux)**
- **3 œufs entiers**
- **3 jaunes d'œufs**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet.
   Ici nous sommes sur une cuisson de 10 minutes pour des spaghettis al dente.

2. Pendant ce temps, tailler le guanciale en morceaux de manière à obtenir des lardons puis les faire revenir quelques minutes dans une poêle à feu doux de façon à ce que le gras fonde.
   Les lardons doivent légèrement croustiller. Réserver.

3. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes puis y ajouter deux tiers de pecorino (ou parmesan) et enfin 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Assaisonner en sel et en poivre.

4. Égoutter les pâtes puis les ajouter dans le saladier avec la préparation œufs/pecorino. Mélanger rapidement jusqu'à ce que la sauce adhère parfaitement sur l'ensemble des pâtes.

5. Enfin incorporer les lardons de guanciale, mélanger à nouveau puis servir dans chaque assiette en saupoudrant le tout avec le tiers de pecorino restant : c'est prêt !

   Voici la VRAIE recette des pâtes carbonara que j'ai pue découvrir lors d'un séjour en Italie !
   Je vous avoue que depuis que je fais la recette authentique italienne, j'ai du mal à revenir à celle qu'on connait en France à base de crème, lardons…

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀