

## **Spaghetti à la carbonara**

### **Ingrédients pour 4 personnes:**

400 g de spaghetti plat (mes préférées, mais bien sûr je vous laisse le choix de vos pâtes préférées)

4 jaunes d'oeufs

130 g de parmesan fraîchement râpé ou pecorino

40 ml de vin blanc sec

300 g de lardons fumés ou pancetta en petits dès

sel et poivre

3 cubes de bouillon (facultatif)

### **Réalisation:**

Faire rissoler les lardons dans une grande poêle à sec (sans matière grasse), ajouter le vin blanc, poursuivre la cuisson quelques instants, puis réserver les lardons dans un plat et conserver le gras.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau avec les cubes de bouillon (ou un grand volume d'eau salée) le temps nécessaire comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps mélanger les jaunes d'oeufs et le parmesan, poivrer généreusement.

Prélever 1 à 2 louches de bouillon de cuisson des pâtes et les ajouter au mélange précédent afin de détendre le mélange oeuf/parmesan.

A la fin de la cuisson, égoutter les pâtes et les verser dans la marmite de départ encore chaude, ajouter les lardons et sa graisse, puis le mélange oeuf-parmesan et remuer vivement (hors du feu) (avec la chaleur, les oeufs et l'eau de cuisson vont former une sauce onctueuse).

Servir de suite.