

SPAGHETTIS CRÉMEUX A LA PANCETTA

Pour 4 personnes:

350g de spaghettis, 200g de pancetta, 20cl de crème liquide, 100g de Grana Padano,

2 jaunes d'œufs, 1 branche de basilic, gros sel, sel fin, poivre

Râpez le Grana Padano, coupez la pancetta en petits morceaux et la griller légèrement ds une poêle bien chaude sans matière grasse, portez à ébullition 3l d'eau avec une poignée de gros sel, cuire les pâtes « al dente » 1 à 2mn de moins que le temps indiqué sur le paquet, poivrez généreusement la crème, saler peu et la faire réduire 5 à 6mn pour qu'elle soit très nappante, fouettez les jaunes d'œufs en versant la crème dessus, incorporez la moitié du Grana Padano, égouttez les spaghettis et les versez ds un saladier, ajoutez la pancetta et la crème, mélangez, répartir ds les assiettes avec les feuilles de basilic hachées et le reste de Grana Padano, servir aussitôt

