

La recette des pâtes à la carbonara de Cyril Lignac

10 Mai 2022 , Rédigé par elka



Vous aurez besoin de :

- 400 grammes de spaghettis fraîches**
- 120 grammes de guanciale ou lard paysan**
- 120 grammes de pecorino**
- 80 grammes de parmesan**
- 2 oeufs entiers**
- 4 jaunes d'oeufs**
- 10 baies de poivre noir entières**

Spaghettis carbonara de Cyril Lignac : la recette pas à pas

1. Faites chauffer une poêle à feu moyen.
2. Tranchez le lard en lamelles d'un demi-centimètre puis en bâtonnet.
3. Coupez le guanciale en tranches puis en lardons fins une fois la peau retirée.
4. Faites revenir le lard dans la poêle sans ajouter de matière grasse.
5. Si vous le souhaitez, gardez la couenne pour parfumer vos pâtes à la fin de la recette.

6. Mettez l'eau des pâtes à bouillir et ajoutez un peu de gros sel.
7. Concassez les baies de poivre en le laissant mignonette, avec des morceaux.
8. Dans un saladier, râpez le pecorino et le parmesan.
9. Dans un autre récipient, cassez les oeufs entier et les jaunes d'oeufs puis mélangez-les aux fromages râpés.
10. Retirez les lardons de la poêle et ne jetez pas le jus de cuisson.
11. Déposez les lardons sur du papier absorbant.
12. Quand l'eau est prête, posez les spaghettis droits, au centre de la casserole.
13. Laissez-les s'étaler sans les casser.
14. Vérifiez la cuisson sur le paquet de pâtes : s'il indique huit minutes par exemple, comptez la moitié dans l'eau et l'autre moitié dans la sauce.
15. Au bout de la moitié du temps de cuisson, sortez les spaghettis de la casserole et mettez-la dans la poêle où il reste le jus de cuisson des lardons. Ajoutez une louche d'eau qui a servi à cuire les pâtes.
16. Versez une autre louche de cette eau dans le mélange oeufs/fromages.
17. Ajoutez le poivre concassé et mélangez.
18. Versez la sauce dans les spaghettis une fois que le feu est éteint et mélangez les pâtes dans dans la poêle.
19. Enfin, ajoutez la moitié du lard grillé pour le mélanger dans les pâtes, toujours à feu éteint.
20. Dressez les assiettes en plaçant les spaghettis au centre du plat.
21. Formez un petit nid où vous placerez les lardons restants sur le dessus.
22. Ajoutez un peu de pecorino râpé sur votre plat et c'est prêt !