



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Spaghettis à la carbonara .



Ingrédients par personne :

- 1 c.à.s de crème fraîche
- 1 gros jaune d'œuf
- 1 noix de beurre
- 1 oignon jaune
- 20 g de gruyère râpé
- 5 tranches fines de pancetta
- 80 g de spaghettis aux œufs frais
- Sel, poivre

- Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée
- Faire revenir les tranches de pancettas émincées dans une poêle préalablement huilée
- Au bout de quelques instants rajouter l'oignon émincé en dés
- Cuire à feu doux en remuant de temps en temps
- Mettre les oignons et la pancetta sur du papier absorbant pour retirer l'huile
- Dans une casserole mélanger le jaune d'œuf, la crème fraîche, le gruyère râpé
- Saler et poivrer, puis faire cuire quelques instants puis incorporer la pancetta et les oignons
- Continuer la cuisson à feu doux quelques instants en mélangeant bien
- Égoutter les spaghettis et verser dessus la préparation

Astuce : utiliser un œuf complet pour une texture plus fluide