magimix

SPAGHETTIS CARBONARA

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 4-6 personnes

- 400 g de spaghettis - 6 jaunes d'oeufs - 10 g de gros sel - poivre - SAUCECARBONARA : - 200 g de lard coupé en tranches fines - 50 ml de vin blanc - 200 ml de crème épaisse - 150 g de parmesan

---

1. Dans une grande casserole, mettez 1,5 litre d'eau chaude avec 10 g de gros sel. Une fois l'eau à ébullition, faites cuire les spaghettis en suivant les indications du paquet.

2. Pendant ce temps, préparez la SAUCE CARBONARA : Coupez les fines tranches de lard en tronçons de 4 cm. Placez les morceaux de lard dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/120°C. Lorsque le lard est bien doré, ajoutez le vin blanc et relancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/90°C. Ajoutez ensuite la crème et le parmesan puis lancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 3/90°C.

3. Versez la sauce carbonara sur les pâtes et mélangez.

4. Servez les pâtes dans des assiettes avec un jaune d'oeuf par personne. Poivrez, mais ne salez pas (le lard apporte déjà beaucoup de sel).

Astuce du chef :

Pour gagner du temps, vous pouvez faire cuire vos pâtes traditionnellement dans une casserole pendant la préparation de votre sauce.

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)