

L'authentique Spaghetti alla Carbonara

Les ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de spaghetti de qualité supérieure
- 200g de guanciale (ou à défaut, de la pancetta de qualité)
- 4 gros jaunes d'œufs frais
- 100g de Pecorino Romano fraîchement râpé
- Poivre noir du moulin (généreusement)
- Sel fin pour l'eau des pâtes

Le matériel indispensable

- Une grande casserole pour la cuisson des pâtes
- Une poêle antiadhésive large
- Un bol mélangeur
- Une râpe fine pour le fromage
- Une pince de cuisine

La préparation pas à pas

- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les spaghetti.
- Pendant la cuisson, coupez le guanciale en dés et faites-les dorer dans la poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Dans le bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le Pecorino râpé et une quantité généreuse de poivre noir jusqu'à obtenir une crème épaisse.
- Égouttez les pâtes 'al dente' en conservant une petite louche d'eau de cuisson.
- Versez les pâtes directement dans la poêle avec le guanciale, hors du feu.
- Ajoutez le mélange œufs-fromage et un peu d'eau de cuisson, puis mélangez énergiquement pour créer une émulsion crémeuse et brillante.

Les 3 règles d'or pour réussir

- Zéro crème : L'onctuosité provient exclusivement de l'émulsion entre les œufs, le fromage et l'eau de cuisson amidonnée.
- La température est clé : Le mélange final doit impérativement se faire hors du feu pour éviter de cuire les œufs et d'obtenir une omelette.

- Qualité des produits : Le choix d'un bon Pecorino Romano et d'un guanciale authentique fait toute la différence dans ce plat emblématique de la cuisine romaine.