

## Spaghetti à la carbonara



Pour 4 personnes :

500g de spaghetti

3 tranches de lard coupées en lardons

2 belles échalotes finement ciselées

1 verre de vin blanc (Noailly-Prat)

50cl de crème fraîche épaisse

4 jaunes d'oeuf

sel, poivre, huile olive, parmesan QS

Dans une grande casserole mettre à bouillir une grande quantité d'eau salée. Quand elle bout, y jeter les nouilles et cuire selon le temps indiqué sur le paquet. Une fois les nouilles cuites, les égoutter. Normalement à ce moment là la sauce sera prête.

**En même temps**, mettre une csoupe environ d'huile d'olive à chauffer dans une grande sauteuse anti adhésive et ajouter les lardons. Les cuire à feu moyen, ils doivent légèrement dorer, environ 4 minutes. Baisser le gaz et ajouter les échalotes. Les laisser fondre à feu doux environ 1 minute. Remonter à nouveau le feu et verser le vin blanc. Laisser réduire jusqu'à évaporation quasi totale, puis ajouter la crème, lui donner juste un bouillon et c'est fini! Un peu de poivre du moulin, goûter, éventuellement saler (attention, le lard est déjà très salé!) Si alors les nouilles ne sont pas encore cuites, laisser la crème réduire un peu... Mais pas trop sinon il n'y aura plus assez de sauce pour bien enrober les spaghetti...

Une fois que tout est prêt, rassembler le tout dans le plat de service, et bien mélanger. Dans mon cas particulier, mes nouilles étaient de la veille et sortaient du frigo. Je les ai simplement mises à réchauffer dans la sauce en remuant abondamment et à feu doux.

Répartir dans 4 assiettes, saupoudrer de parmesan fraîchement râpé, faire un petit nid et y déposer précautionneusement un jaune d'oeuf par assiette... Chacun mélangera dans son assiette!

Garder du parmesan râpé pour que chacun puisse compléter selon son goût!

