

LA CARBO CRÉMEUSE & DÉGLACÉE

Guide des Proportions et Méthode Détailnée

1. LE TABLEAU DES PROPORTIONS

| INGRÉDIENTS | 2 Pers. | 3 Pers. | 4 Pers. | 5 Pers. |
|---------------------------------|---------|---------|----------|---------|
| Pâtes (Taglia-telles/Spaghetti) | 250g | 375g | 500g | 625g |
| Lardons Fumés | 150g | 225g | 300g | 375g |
| Oignon JAUNE | 1 moyen | 1 gros | 2 moyens | 2 gros |
| Gousses d'Ail (Dégermées) | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Vin Blanc Sec (Déglaçage) | 5 cl | 8 cl | 10 cl | 12 cl |
| Crème Fraîche (Épaisse 30%) | 20 cl | 30 cl | 40 cl | 50 cl |
| Jaunes d'Œufs (Gros) | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Lait (Si réchauffage) | 2 c.à.s | 3 c.à.s | 4 c.à.s | 5 c.à.s |

*Note : Pas besoin de sel, les lardons s'en chargent. Prévoyez beaucoup de poivre noir et de la muscade.

2. LA PRÉPARATION (PAS À PAS)

1. PRÉPARATION (Mise en place)

- Lancez l'eau des pâtes (salée) à bouillir.
- Émincez l'oignon jaune en petits dés.
- Hachez l'ail finement (enlevez le germe vert au milieu s'il y en a).

2. LA CUISSON "CRAMÉE" (Le goût)

- Dans une poêle, feu moyen/vif. **PAS DE MATIÈRE GRASSE** (le gras des lardons suffit).
- Jetez les lardons. Quand le gras fond, ajoutez l'oignon.
- **Objectif** : Laissez cuire jusqu'à ce que les lardons soient grillés (rouille/marron) et l'oignon bien doré. Le fond de la poêle doit attacher un peu.

3. L'INSTANT CRITIQUE (Ail & Vin)

- Ajoutez l'ail haché. Remuez **30 secondes** (pas plus, sinon c'est amer !).
- Versez le **Vin Blanc** d'un coup. *Pschhh!*
- Avec une cuillère en bois, **grattez fort** le fond de la poêle pour décoller les sucs marrons. Laissez bouillir 1 minute.

4. LA CRÈME (Mijotage)

- Baissez le feu (doux). Versez la **crème fraîche**.
- Poivrez généreusement + Muscade.
- Laissez mijoter 5 minutes (la sauce va épaissir).
- *Si vous mangez plus tard : Coupez le feu ici. Réchauffez avec le lait au moment de manger.*

5. L'ASSEMBLAGE FINAL

- Cuisez les pâtes *al dente*. Gardez une petite louche d'eau de cuisson au cas où.

— Jetez les pâtes égouttées dans la poêle de sauce chaude. Mélangez.

6. LA TOUCHE DU CHEF (Liaison)

— **COUPEZ LE FEU IMPÉRATIVEMENT.**

— Ajoutez les **jaunes d'œufs**.

— Mélangez comme une brute immédiatement pour lier la sauce et la rendre brillante.

— Servez direct !