

# LA CARBO CRÉMEUSE & DÉGLACÉE

Guide des Proportions et Méthode Détaillée

## 1. LE TABLEAU DES PROPORTIONS

INGRÉDIENTS	2 Pers.	3 Pers.	4 Pers.	5 Pers.
<b>Pâtes</b> (Tagliatelles/Spaghetti)	250g	375g	500g	625g
<b>Lardons Fumés</b>	150g	225g	300g	375g
<b>Oignon JAUNE</b>	1 moyen	1 gros	2 moyens	2 gros
<b>Gousses d'Ail</b> (Dégermées)	1	1	2	2
<b>Vin Blanc Sec</b> (Déglacage)	5 cl	8 cl	10 cl	12 cl
<b>Crème Fraîche</b> (Épaisse 30%)	20 cl	30 cl	40 cl	50 cl
<b>Jaunes d'Œufs</b> (Gros)	1	2	2	3
<b>Lait</b> (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

- Cuissez 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 !