

Spaghetti carbonara version crème liquide

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

15 min

TOTAL

25 min

Ingrédients

- Spaghetti
- Lardons ou guanciale (ou pancetta)
- Crème liquide
- Parmesan râpé
- Poivre noir fraîchement moulu
- Sel

Note : La recette traditionnelle italienne n'utilise pas de crème !

Étapes de préparation

Étape 1 : Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition pour les pâtes.

Étape 2 : Faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Ensuite ajouter la crème liquide et le poivre et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.

Étape 3 : Pendant ce temps, cuire les spaghetti selon les instructions du paquet, en les gardant al dente. Réserver une tasse d'eau de cuisson avant d'égoutter.

Étape 4 : Égoutter les pâtes et les mélanger avec la sauce (ne pas oublier d'ajouter la tasse d'eau de cuisson) et servir chaud. Sur les pâtes, chacun peut mettre du parmesan.