

TAGLIATELLE CARBONARA



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 60g Parmesan
- 30g Pecorino
- 30g Echalote
- 150g Lardons
- 20g Huile d'olive
- 1200g Eau
- 3/4cc Sel
- 350g Tagliatelles
- 3 Oeufs
- 1 Jaune d'oeuf
- - Poivre

Préparation:

- Mettre 60g de parmesan et 30g de pecorino dans le bol, puis râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre l'échalote dans le bol et hacher 3 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 150g de lardons et 20g d'huile d'olive, puis rissoler 5 min/120°C/vitesse 1. Transvaser dans un grand plat de service creux et maintenir au chaud.
- Mettre 1200g d'eau et 1/2 c. à café de sel dans le bol, puis porter à ébullition 10 min/100°C/vitesse 1.
- Ajouter 350g de tagliatelles par l'orifice du couvercle et cuire le temps indiqué sur le paquet/100°C/□/vitesse 1, sans le gobelet doseur, ou jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égoutter les spaghetti dans le Varoma et les verser dans le plat de service contenant les lardons. Bien mélanger et garder au chaud.
- Mettre 3 œufs, le jaune d'œuf, le fromage râpé, 1/4 c. à café de sel et le poivre dans le bol, puis mélanger 15 sec/vitesse 4. Verser sur les pâtes chaudes et les lardons. Mélanger soigneusement à l'aide de la spatule et servir sans tarder.