

La carbonara



Cette version de la célèbre spécialité italienne est composée de crème carbonara, de guanciale grillé et de pâtes à cuire al dente pour assembler le tout en mantecatura.

30 min 4 PERSONNES

PHASES DE RÉALISATION

PRÉPARATION DU GUANCIALE

1. Placez le guanciale sur la planche à découper. Avec le couteau du chef, retirez la couenne et la partie supérieure où se trouve le poivre. Découpez des tranches de 1,5 cm de largeur jusqu'à terminer les 160 g de guanciale. Retournez les tranches et recoupez à la largeur de 1,5 cm. Découpez en cubes.
2. Mettez le guanciale dans la poêle. Placez la poêle sur la plaque et allumez à feu moyen. Le guanciale doit cuisiner doucement.
3. Mélangez pour avoir une cuisson plus ou moins uniforme.
4. Dès qu'il est transparent, récupérez le gras, mettez-le dans un premier bol et gardez-le de côté. Terminez la cuisson du guanciale, il doit être doré et bien croquant.
5. Retirez-le avec l'écumoire, déposez-le sur un essuie-tout et laissez le gras dans la poêle et retirez-la du feu.
6. Éteignez le feu et mettez à laver le matériel qui ne vous sert plus, sans oublier de désinfecter.

PRÉPARATION DE LA CRÈME CARBONARA

1. Placez devant vous le cul de poule et les bols.
2. Dans le deuxième bol, ouvrez un œuf, vérifiez sa fraîcheur en ne faisant tomber à l'intérieur que le blanc. Si l'œuf est frais, mettez le jaune directement dans le cul de poule. Répétez l'étape pour tous les œufs. Ne jetez pas les blancs, vous pouvez les utiliser pour préparer des meringues. Pasteurisez les jaunes au bain marie pendant 5 min à 65°/70 °C.
3. Râpez le pecorino dans le troisième bol. Rajoutez deux tiers de pecorino au jaune d'œuf. Mélangez à l'aide du fouet, pas trop fort, jusqu'à obtenir une crème épaisse, bien serrée.
4. Récupérez le bol avec le gras et rajoutez ce dernier dans la crème, fouettez pour incorporer. Terminez en rajoutant du poivre. Mettez à laver le matériel qui ne vous sert plus, sans oublier de désinfecter.

CUISSON DES PÂTES

1. Remplissez la casserole avec 4 Litres d'eau claire et 40 g de sel. Placez sur le feu et portez à ébullition à feu vif. Rajoutez les pâtes et baissez un petit peu le feu, et mélangez de temps en temps. 4 min avant la fin de la cuisson, égouttez les pâtes et mettez-les dans la poêle à l'aide de la pince. Remplacez la casserole par la poêle et gardez la casserole à côté.
2. Rajoutez 2 à 3 louches d'eau de cuisson dans la poêle à l'aide de la louche de cuisine. Cuisez à feu vif et mélangez souvent avec la pince de cuisine. Le gras du guanciale et l'eau de cuisson vont créer une émulsion. Si vos pâtes ont bu toute l'eau et qu'elles ont encore besoin de cuire, rajoutez de l'eau de cuisson, ne laissez pas sécher les pâtes. À cuisson terminée, vos pâtes seront crémeuses et al dente.
3. Retirez vos pâtes de la poêle et mettez-les dans le cul de poule où se trouve la crème carbonara. Mélangez bien pour une bonne mantecatura. Si cela vous semble sec, rajoutez un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance à votre convenance.

DRESSAGE

A l'aide de la louche et des pinces, créez un nid à l'intérieur de la louche, comme si les pinces étaient une fourchette. Approchez-vous de l'assiette et faites glisser doucement vos pâtes. Quand votre nid est bien posé dans l'assiette, rajoutez le pecorino râpé. Ajoutez quelques morceaux de pancetta pour décorer et poivrez. La carbonara est prête !

INGRÉDIENTS

Spaghetti	320 g
Guanciale	160 g
Jaunes d'œufs	6 pièces
Pecorino romano	160 g
Sel	40 g
Poivre	PM

MATÉRIEL

- 1 planche à découper
- 1 serviette mouille
- 1 couteau du chef
- 1 poêle 28 cm minimum
- 1 écumoire
- 1 cul de poule de 20 cm
- 1 fouet taille moyen
- 1 râpe à mailles fines
- 3 bols de 14 cm
- 1 petite barquette (elle servira de petite poubelle)
- 1 pince de cuisine
- 1 louche de cuisine
- 1 casserole grande
- 1 maryse en plastique 35 cm