

pique-assiette

Spaghetti alla carbonara, par Angelo Citiulo

Ingrédients pour 4 personnes:

- 320 g de spaghettoni (gros spaghetti)
- 4 jaunes d'œuf
- 100 g de parmigiano reggiano¹
- 100 g de guanciale ou alors en remplacement du lard sec valaisan IGP, en un seul morceau
- Poivre noir du moulin

Préparer

- Tailler le lard en 4 tranches épaisses, puis les détailler en lardons d'1/2 cm de largeur.
- Râper le fromage.
- Réunir la moitié du fromage râpé et les jaunes d'œuf dans un grand saladier. Mélanger énergiquement au fouet.
- Porter 3,5 litres d'eau à ébullition, saler (8 g de sel/litre), puis plonger les spaghettoni. Cuire al dente.
- Pendant ce temps, rissoler les lardons 5 minutes dans une poêle anti adhésive, sans graisse.
- Prélever une louche d'eau de cuisson des pâtes et la verser progressivement sur le mélange œufs-fromage tout en remuant au fouet. Ajouter le reste du fromage et mélanger vigoureusement.
- Égoutter les spaghettoni en prenant soin de réserver une tasse d'eau de cuisson.
- Verser les spaghettoni sur le mélange œufs-fromage et remuer rapidement à l'aide de deux fourchettes, en n'oubliant pas d'ajouter les lardons.
- Si la sauce n'est pas assez fluide, ajouter un peu d'eau de cuisson.
- Goûter et ajouter un peu de fleur de sel si nécessaire.
- Dresser dans des assiettes creuses et poivrer abondamment.
- Déguster sans attendre.

La vraie carbonara, c'est sans crème !

La crème dans la carbonara, c'est un crime ! La vraie carbonara, c'est quatre ingrédients, et basta : des œufs, du fromage, du guanciale (ou de la pancetta) et du poivre noir. On obtient son incomparable consistance crémeuse en émulsionnant le mélange œufs-fromage avec l'eau de cuisson des pâtes.

Le truc du chef

Mélanger les pâtes dans un récipient froid, hors du feu, permet de mieux maîtriser la sauce. On évite

¹ Dans la recette d'origine, née à Rome, on met du pecorino romano. Mais il faut du pecorino jeune, pas trop salé. Or trop souvent dans le commerce, le pecorino romano est ultra salé. Pour être certain d'obtenir un résultat équilibré, le chef conseille donc d'opter pour du parmesan, ou un mélange de parmesan et de pecorino. On peut aussi tenter la voie helvétique en troquant le parmesan par du Sbrinz ou de l'Etivaz rebibes.

ainsi de trop cuire l'œuf et d'aboutir à une consistance «omelette». Car non, la carbonara n'est pas une omelette !

Du poivre en abondance, mais pas de sel

A l'instar du pecorino romano et du guanciale, le poivre noir est l'un des marqueurs de la carbonara. Il faut donc opter pour un poivre de qualité et le mouliner généreusement et au dernier moment sur les pâtes. En revanche, la charcuterie et le fromage étant déjà bien salés, la carbonara ne nécessite généralement pas d'ajout de sel.

Des pâtes longues et rugueuses

Les spaghetti sont un format idéal pour la carbonara. Privilégier les gros calibres (spaghettoni), car ils ont une meilleure tenue à la cuisson et une mâche incomparable. S'ils sont «trafilato al bronzo» (moulés dans le bronze), c'est encore mieux, car cela les rend rugueux et ils accrochent mieux la sauce.