



Carbonara de fou en 4 étapes faciles

30 MIN. ET MOINS - FRUITS DE MER - PÂTES - RECETTES - REPAS



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un paquet de pâtes de votre choix (environ 450 g de pâtes sèches)
- La moitié d'un paquet de bacon coupé en petites tranches ou un paquet de pancetta (environ 150g)
- 1 petit oignon coupé en dés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 œufs
- 1 ½ tasse de fromage râpé **Kraft** avec un *soupçon de Philadelphia*
- Sel et poivre
- Du persil pour décorer (pis parce que c'est bon aussi!)

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron. Assurez-vous que l'eau soit bien salée. Faire cuire les pâtes selon les instructions du fabricant. Quand les pâtes sont cuites, les égoutter et conservez 1 tasse d'eau de cuisson! Ça servira pour la sauce! Remettre les pâtes dans le chaudron (mais attendre pour l'eau de cuisson.)
2. Pendant que les pâtes cuisent, faire cuire le bacon (ou la pancetta) dans une grande poêle huilée. Ajouter l'oignon du même coup. Quand c'est bien doré (ne mangez pas le bacon tout de suite malgré la tentation!), mettre les oignons et le bacon dans le chaudron de pâtes.
3. Battre les œufs avec ½ tasse d'eau de cuisson. Faites attention pour ne pas cuire les œufs en ajoutant l'eau. Allez-y donc doucement. Après, on ajoute le fromage. C'est le temps de saler et de poivrer (on ne se gêne pas!).
4. Ajouter le mélange d'œufs dans les pâtes et bien mélanger à feu doux jusqu'à ce que les œufs épaississent.