

Pâtes à la carbonara

pour 4 personnes

- 500g de pâtes de votre choix
- 300g de pancetta
- la moitié d'une cuillère à café de moutarde
- 4 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- 80g de pecorino râpé
- poivre
- du gros sel.

■ *Pâtes à la crème aux œufs au fromage et à la pancetta.*

Vous pouvez remplacer la pancetta par du bacon ou du lard, et le pecorino par du parmesan.



- Faites cuire vos pâtes selon les conseils du fabricant, dans de l'eau bouillante salée au gros sel.
- Détaillez la pancetta en petits dés, et faites-les revenir rapidement à sec dans une poêle.
- Dans un bol, mélangez la crème, les œufs, la moutarde et le fromage râpé.
- Égouttez vos pâtes, versez-les dans la poêle avec la pancetta, ajoutez le mélange crème œuf, et faites réchauffer pendant 2 minutes en remuant.
- Poivrez.