Carbonara au lard de colonnata

Pâtes carbonara au lard de Colonnata et coppa, accompagnées du Neuf Vingt

Après la dégustation Musset-Roullier, j'avais très envie d'apprécier le vin autour d'un bon plat. Comme je suis à la base, plutôt blanc, j'ai décidé de sortir de ma zone de confort et de prendre la bouteille de rouge (*Les Neuf Vingt*). J'avais envie de mettre à l'épreuve l'acidité légère du vin et son petit goût de fruits noirs avec un plat rond et assez gras… Test passé haut la main !

Pour 4 personnes : 50g de lard de colonnata – 300g de spaghetti complètes De Cecco® – 60g de parmesan (fraîchement râpé) – 200g de pancetta – 20cl de crème liquide à 15% – 4 jaunes d'œufs bio.

Dans 3,5L d’eau salée avec 35g de gros sel. Portez à ébullition et faites cuire vos pâtes le temps recommandé pour qu’elles soient « al dente » (les complètes, généralement sont entre 12 et 15min).

Pendant ce temps, coupez le lard de colonnata en morceaux grossiers et faites-les revenir dans une sauteuse chaude.

Coupez la pancetta en en petit morceaux (un peu comme des allumettes). Ajoutez-les au lard. Remuez et laissez revenir quelques minutes.

Baissez le feu sur une flamme doux/moyen. Ajoutez la crème et la moitié du parmesan. Mélangez bien pendant 2min. Puis réservez.

Séparez les jaunes d’œufs des blancs. Soit, vous désirez mettre chaque jaune dans l’assiette sur un nid de pâtes (auquel cas, réservez séparément les jaunes) soit, vous décidez de les incorporer tous dans la sauce. Dans ce cas, vous pouvez les réservez ensemble.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les tout en conservant l’eau de cuisson.

Ajoutez les spaghetti dans votre sauteuse avec la sauce à la pancetta. Mélangez bien et ajoutez le restant de parmesan. Placez la sauteuse sur feu doux.

Versez une petite louche d’eau de cuisson et mélangez bien.

Vérifiez l’assaisonnement, sinon rectifiez avec un peu de

poivre blanc. Si le mélange est encore trop dense, ajoutez petit à petit de l’eau de cuisson.

A ce stade, les jaunes d’œufs vont faire leur entrée. Si vous avez décidé de présenter le jaunes sur les pâtes, préchauffez vos assiettes (les pâtes ça refroidit très très vite…). Faites un nid avec les spaghettis, et déposez délicatement le jaune d’œuf dans chaque assiette. Râpez un peu de parmesan et servez de suite. Sinon, ajoutez les jaunes dans la sauteuse (hors du feu). Mélangez-bien et servez de suite dans des assiettes chaudes.

Bon appétit !