

Mes spaghettis à la carbonara

10 minutes de préparation
Pour 2 personnes

Ingrédients

250g de spaghettis
Une barquette d'allumettes fumées
Un grand verre de lait entier (pour une sauce légère, sinon doubler les proportions de crème)
20 cl de crème épaisse
Un petit morceau de roquefort (environ 10g)
2 jaunes d'œufs
Beaucoup de fromage râpé
Sel, poivre



Préparation:

Faire bouillir l'eau et ajouter les spaghettis en suivant les indications sur le paquet pour la durée de cuisson afin de les servir al dente.

Faire chauffer la poêle à feu très vif et faire revenir les 2/3 des lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Ils donneront ainsi beaucoup de goût à la sauce et une légère coloration. Verser le lait et gratter bien pour décrocher les sucs. Faire bouillir le lait et ajouter le roquefort. Son goût se sentira à peine mais il donnera un petit coup de fouet à votre sauce. Pour finir, ajouter la crème et laisser cuire à feu doux pendant encore quelques minutes.

Egoutter les pâtes.

Dresser les assiettes et ajouter les lardons crus restant au dernier moment pour qu'ils gardent tout leur fondant. Déposer également le jaune d'œuf.

Servir avec une grosse poignée de fromage râpé.