

metro



Délices carbonara

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 11 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

190 ml Pancetta ou prosciutto tranchés mince
(3/4 tasse)

15 ml Huile d'olive
(1 c. à soupe)

750 ml Fettuccine ou pâtes au choix, non cuites
(3 tasses)

4 Jaunes d'oeufs

60 ml Crème 35%
(1/4 tasse)

75 ml Fromage parmesan, râpé
(5 c. à soupe)

15 ml Vin blanc
(1 c. à soupe)

Au goût, poivre noir du moulu

Préparation

Dans une poêle, faire revenir le pancetta ou le prosciutto à feu moyen dans l'huile jusqu'à ce que le gras ait fondu. Retirer du feu et réserver au chaud.

Dans une grande casserole, faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs, puis ajouter la crème, la moitié du parmesan, le vin blanc et du poivre noir au goût.

Lorsque les pâtes sont cuites al dente, les égoutter et les mettre dans la poêle avec le gras à feu moyen.

Remuer les pâtes afin qu'elles imprègnent bien de gras; enlever du feu et ajouter le mélange d'oeufs, crème, parmesan et vin. Remuer rapidement et servir aussitôt dans des assiettes chaudes.

Garnir du reste du parmesan.

Source : Metro

Accords vins et mets



Délicat et léger

Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par

la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
