



TAGLIATELLE CARBONARA À LA SICILIENNE DE JAMIE OLIVER

4 portions

Ingrédients :

- 4 saucisses italiennes de qualité (suggestion :2 douces et 2 fortes)
- Huile d'olive extra vierge
- 4 tranches épaisses de pancetta, coupée en petits morceaux
- 1 sac de tagliatelle (455g ou 1 lb)
- 4 jaunes d'oeufs
- 100 ml (3,5 onces) de crème 35%
- 100 g de parmigiano-reggiano râpé
- le zeste d'un citron
- 1 branche de persil, finement haché

LES ÉTAPES :

- Avec un couteau fin, découpez la peau de la saucisse et extrayez la viande, que vous roulerez ensuite en petites boulettes.
- Dans un grand poêlon, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Faites sauter les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, puis ajoutez les morceaux de pancetta. Laissez cuire quelques minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer un grand chaudron d'eau bien salée pour les pâtes. Surtout ne mettez pas d'huile dans l'eau !
- Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'oeufs, la crème, la moitié du parmigianoreggiano, le zeste de citron et le persil haché. Quand la pâte est cuite, égouttez dans une passoire en gardant un verre d'eau de cuisson. Jetez les pâtes égouttées dans le bol avec les oeufs, puis ajoutez les boulettes et mélangez bien. Les oeufs vont cuire délicatement au contact des pâtes chaudes, juste assez en fait pour qu'ils épaississent et ne soient pas brouillés. La sauce doit être soyeuse et fine. Si les pâtes collent trop ensemble, il faut ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- Saupoudrez le reste du parmigiano-reggiano et ajoutez un trait d'huile d'olive sicilienne (La Planeta) à la toute fin et pourquoi pas l'accompagner d'un vin rouge de la même société: La Segrata Planeta de la Sicile.