



Mezzi paccheri alla carbonara

Une recette de Fabrizio Cosso, chef Exécutif de Eataly Paris Marais

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de pâtes mezzi paccheri (grosses pâtes courtes en forme de tube)
- 120 g de joue de porc
- 30 g de pecorino romano
- 20 g de Parmigiano Reggiano
- 2 jaunes d'œufs
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Coupez la joue de porc en petits morceaux.
2. Mélangez les jaunes d'œufs avec le pecorino romano et le Parmigiano Reggiano en ajoutant 40 à 50 ml d'eau. Mélangez à l'aide d'un fouet pour que les jaunes d'œufs deviennent crémeux. Salez et poivrez.
3. Faites cuire la joue de porc dans une petite casserole, à feu doux. Faites-la dorer environ 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante.
4. Faites cuire les pâtes Mezzo Pacchero de façon al dente. Assaisonnez immédiatement avec la pancetta et son gras. Mélangez bien.
5. Versez le mélange de jaunes d'œufs sur les pâtes et mélangez pour que la préparation durcisse légèrement sans faire de grumeaux.

6. Servez immédiatement, en ajoutant du pecorino romano selon vos envies et du poivre fraîchement moulu.

Le truc en cuisine

Surtout ni crème fraîche, ni lardons, ni pancetta dans la recette de la carbonara ! Le liant de la sauce est l'amidon libéré lors de la cuisson des pâtes.

Eataly Paris Marais

37 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, Paris IV