



*Tagliatelle Carbonara à
la Sicilienne de
Jamie Oliver*

INGRÉDIENTS :

- 4 saucisses italiennes (douce ou forte).
- Huile d'olive extra vierge.
- 4 tranches épaisses de pancetta, coupée en petits morceaux.
- 1 sac de tagliatelle (455gr. ou 1 lb.).
- 4 jaunes d'œufs.
- 100 ml. (3,5 onces) de crème 35 %.
- 100 gr. 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 roulez ensuite en petites boulettes.
- Dans un grand un 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'œufs, la crème, la moitié du parmigiano-reggiano, le zeste de citron et le persil haché. Quand les pâtes sont cuites, égouttez dans une passoire en gardant un verre d'eau de cuisson. Jetez les pâtes égouttées dans le bol avec les jaunes d'œufs, puis ajoutez les boulettes et mélangez bien. Les œufs 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 parmiagiano-reggiano et ajoutez un trait d'huile d'olive à la toute fin.