

Fettucinni frais à la carbonara



Ingrédients- Pâtes fraîches :

- 625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage environ
- Sel
- 4 gros œufs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

Sauce :

- 8 tranches de bacon, hachées finement
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 25 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 250 ml (1 tasse) de parmesan frais râpé
- Sel et poivre
- 125 ml (1/2 tasse) de persil haché au goût
- Piment chili au goût

Préparation :

Pâtes fraîches :

1. Déposer la farine et un peu de sel dans un grand bol. Faire un puits au centre.
2. Casser les œufs et y verser l'huile d'olive.
3. Avec une fourchette, battre légèrement les œufs et l'huile en incorporant peu à peu la farine. Lorsque la pâte devient trop épaisse, poursuivre avec le bout des doigts, puis les mains. Ne pas faire absorber plus de farine que nécessaire.
4. Pétrir la pâte environ 10 minutes. Celle-ci deviendra lisse, élastique et non collante. Si c'était le cas, fariner légèrement la pâte et continuer de pétrir.
5. Envelopper la pâte d'une pellicule plastique, la laisser reposer 30 minutes avant de l'abaisser.
6. Utiliser la machine à pâtes, suivre les indications du fabricant pour faire des fettucinni.

Sauce :

1. Dans une casserole, cuire le bacon jusqu'à ce le gras du bacon soit presque tout fondu. Le bacon ne doit pas être croustillant.
2. Dans un bol, mélanger les œufs, le jaune d'œuf, la crème et le parmesan. Réserver.
3. Cuire les fettucinni pendant environ 2 minutes, dans beaucoup d'eau bouillante salée.
4. Égoutter sans rincer. Retourner les fettucinni dans la casserole, ajouter le bacon, le mélange d'œufs et crème avec les pâtes.
5. Réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.
6. Verser dans le grand bol à pâte, garnir de persil, piment de chili et servir.