

# SPAGHETTI CARBONARA

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

1090  
CALORIES

33 g  
PROTÉINES

83 g  
GLUCIDES

70 g  
MATIÈRES GRASSES

5  
minutes  
PRÉPARATION

15  
minutes  
CUISSON

4  
PORTIONS

## COUPES



Bacon

## INGRÉDIENTS

14	Tranches de bacon de porc du Québec	14
14 oz	Spaghetti	400 g
1	Oignon, haché	1
2 c. à table	Beurre	30 ml
2 tasses	Crème 35%	500 ml
2	Jaunes d'œufs	2
Au goût	Parmesan râpé	Au goût
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

## PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
2. Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin et y répartir les tranches de bacon, côte à côte. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant. Éponger sur une assiette tapissée de papier absorbant. Réserver 4 tranches pour la garniture et hacher le reste.
3. Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes al dente. Égoutter et réserver.
4. Dans une grande poêle, à feu moyen, fondre le beurre et y faire attendrir l'oignon. Ajouter le bacon haché, la crème et bien mélanger. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
5. Juste au moment de servir, dans un bol, battre 2 jaunes d'œufs à la fourchette et les incorporer à la préparation, dans la poêle. Ajouter les pâtes immédiatement et bien mélanger en réchauffant à feu doux. Rectifier l'assaisonnement.
6. Répartir les pâtes dans les assiettes. Garnir de parmesan râpé et d'une tranche de bacon.

Facultatif: Vous pouvez servir avec un jaune d'œuf sur le dessus dans une demi-coquille.