THE J.M. SMUCKER Co

# Pâtes à la carbonara

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| 5 mins | N/A | 4 | N/A |

## Ingredients

- 2 c. à thé (10 mL) d'huile de canola
- 3 gousses d'ail, hachées
- 4 oz (125 g) (environ 3 tranches épaisses) de pancetta ou bacon
- 2 oeufs, légèrement battu
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de parmesan fraîchement râpé
- de pâtes rubans (ou 12 oz/375 g de spaghetti)

## Directions

**Step 1:**

PRÉPARER les pâtes selon le mode d'emploi.

**Step 2:**

COMBINER dans une poêle l'huile, l'ail et la pancetta et mettre à feu moyen ; faire cuire, en remuant de temps en temps, 5 minutes ou jusqu'à ce que la pancetta isoit légèrement croustillante. Mélanger ensemble les œufs et le sel.

**Step 3:**

FAIRE CUIRE les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 5-6 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais fermes. Égoutter ; remettre dans la casserole à feu bas. Incorporer le mélange de pancetta dans les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Incorporer le mélange d'œufs ; faire cuire, en remuant, environ 30 secondes ou jusqu'à ce que les œufs soient légèrement cuits mais encore crémeux. Incorporer le fromage. Servir immédiatement en ajoutant du fromage.

**Step 5:**

Il est toujours préférable de servir les pâtes immédiatement. Et n'oubliez pas de commencer votre sauce avant de faire cuire les pâtes ; ainsi, les pâtes égouttées n'ont jamais à attendre que la sauce soit prête.

## Images

