



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Spaghetti au guanciale et mascarpone



Pour 2 personnes



Très facile



30 min

6.32€ La portion (prix indicatif)



Rien ne vaut le guanciale pour un croustillant parfait avec les pasta. Ici, on va chercher le cremoso avec le mascarpone.

Les ingrédients

- 150 g de Pâte Spaghetti
- 2 pièce de Oeuf
- 30 g de Mascarpone
- 15 brin de Ciboulette frais
- 100 g de Guanciale en dés
- 1 pièce de Orange à jus
- 60 g de Parmesan rapé
- 0.5 pièce de Oignon jaune

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Battez 2 œufs en omelette dans un bol large.
Ajoutez 60 g de parmesan râpé et mélangez pour homogénéiser.
Ajoutez 1 càs de mascarpone. Mélangez. Mettez au frais en attendant.
- 2 Coupez ½ oignon en petits dés. Mettez de côté avec les 100 g de guanciale en dés.
- 3 Ciseler finement une quinzaine de brins de ciboulette à l'aide d'un couteau ou de ciseaux pour plus de facilité.
Mettez de côté.

La cuisson

- 4 Mettez un grand volume d'eau à bouillir dans une casserole large. Salez (comptez 1 càs pour 1L d'eau).
- 5 Quand l'eau bout, ajoutez 150 g de spaghetti. À la reprise de l'ébullition, faites cuire le temps indiqué sur le paquet.

Note : si vous utilisez des pâtes cuisson rapide, alors faites-les seulement cuire quand le guanciale est quasi cuit (cf. N°3).

- 6 Chauffez une poêle à feu moyen. Attendez qu'elle soit bien chaude puis ajoutez les dés de guanciale et d'oignon. Faites-les revenir env. 5 min à feu modéré pour éviter de dorer les oignons. Mélangez de temps en temps.
- 7 Une fois les dés de guanciale cuits et les oignons fondants, éteignez le feu. Versez le mélange œuf/parmesan en mélangeant. Faites chauffer à feu doux en mélangeant une trentaine de secondes
- 8 Déglacez avec le jus d' $\frac{1}{4}$ ~ $\frac{1}{2}$ orange selon sa taille, soit 1 $\frac{1}{2}$ càs de jus. Mélangez.
- 9 Si le tempo est bon, les pâtes devraient être cuites en même temps. À l'aide d'une pince, ajoutez rapidement les pâtes dans la poêle (il y aura un peu d'eau de cuisson, c'est ce qu'on veut), ainsi que la ciboulette ciselée. Mélangez, c'est prêt !
- 10 Servez sans attendre avec du parmesan (râpé ou coupeaux) si vous en avez.