



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 $\frac{1}{2}$ 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'¼ ~ ½ orange selon sa taille, soit 1 ½ 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.