

Linguine aux Poireaux et Pancetta Façon Carbonara

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- LINGUINES (PÂTES)	500g
- POIREAUX ENTIERS	3
- PANCETTA (JAMBON)	150g
- CRÈME FRAICHE	30 cl
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	4
- BOUILLON DE LÉGUMES	1
- GRUYERE RAPE	ou parmesan
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Nettoyez et coupez les poireaux en fines julienne.
- Faites-les étuver doucement dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Salez et poivrez.
- Entre-temps, faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée avec le cube de bouillon de légumes.
- Arrosez les poireaux avec la crème fraîche et une demie louche de l'eau de cuisson des pâtes. Laissez réduire un peu puis ajoutez le jus de citron afin de l'épaissir. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Faites griller à sec la pancetta dans une poêle chaude.
- Egouttez les pâtes.
- Ajoutez-y la sauce aux poireaux et mélangez.
- Servez les pâtes aux poireaux avec un peu de pancetta grillée et un jaune d'œuf.
- Accompagnez de gruyère râpé ou parmesan.