

Tagliatelles aux Poireaux et Pancetta Grillée, Façon Carbonara

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	325g
- POIREAUX ENTIERS	2
- CRÈME FRAÎCHE	250 ml
- PARMESAN RÂPÉ	75g
- PANCETTA (JAMBON)	16 tranches
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	4
- PARMESAN EN BLOC	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans la poêle wok, faites griller les tranches de pancetta. Réservez sur une assiette et conservez-les au chaud (four à 100°C).
- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans la même poêle wok, faites-les suer avec du beurre chaud environ 15 minutes en remuant régulièrement pour éviter la coloration. Salez et poivrez.
- Ajoutez la crème fraîche dans la poêle wok puis le parmesan râpé. Fouettez. Poivrez.
- Intégrez ensuite à la sauce, les pâtes. Mélangez le tout.
- Servez les pâtes bien homogénéisées avec 4 tranches de pancetta grillée et un jaune d'œuf sur le sommet.
- Saupoudrez d'un peu de parmesan fraîchement râpé.
- Servez bien chaud.

