Pâtes fraîches maison à la carbonara

Pour 1 personne :

Pour les pâtes :

- *100 g de farine semi-complète*
- *1 oeuf*
- *1 càs d'eau froide*

Pour la garniture :

- *125 de lardons "allumettes"*
- *1 oignon*
- *10 cL de crème liquide légère*
- *vin blanc*
- *sel*
- *poivre*
- *parmesan râpé*
- *1 jaune d'oeuf*

Préparer les pâtes fraîches comme expliqué ici, clic.

Dès que vous les avez découpées, les fariner et les réserver dans une assiette à température ambiante, le temps de préparer la garniture.

Eplucher et émincer l'oignon.

Faire dorer les lardons dans une poêle anti-adhésive chaude, sans ajout de matière grasse. Ajouter l'oignon, mélanger et laisser cuire jusqu'à ce que les lardons soient bien dorés.

Déglacer avec un trait de vin blanc. Le laisser entièrement réduire.

Ajouter alors la crème liquide, faire bouillir et réduire le feu. Assaisonner mais attention avec le sel à cause des lardons. Normalement la sauce épaissit. Ajouter alors une belle poignée de parmesan râpé, mélanger.

Avant la fin de cuisson de la sauce, cuire les pâtes 3 à 4 min dans de l'eau bouillante. Les égoutter et els ajouter à la sauce. Bien mélanger sur feu doux.

Casser un oeuf en séparant le blanc du jaune (vous pouvez congeler le blanc pour faire des macarons par exemple !) et réserver le jaune dans la 1/2 coquille.

Servir les pâtes dans une assiette creuse, parsemer de parmesan et déposer la coquille d'oeuf au centre du plat, sans renverser le jaune.

Au moment de la dégustation, couler le jaune dans les pâtes et mélanger.