



Pâtes à la Carbonara

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1400 gr soit 4 personnes (350 gr)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes



Ingrédients :

- 320 gr de **pâtes longues crues** (spaghettis, tagliatelles, lasagnettes, ...)
- 400 gr de **crème végétale**
- 20 gr d'**huile**
- 2 cac de **curry**
 - (ou bien 2 cac de **raz-el-hanout**)
- 1/2 cac de **sel**
- 50 gr de **noix de cajou grillées salées** (pour apéritif)
- 200 gr de **Lardons ou Pancetta** ([voir recette sur le site](#))
- 1/2 cac de **poivre noir moulu**

Préparation :

1. **Cuire** les **pâtes** dans 2 litres d'eau, et réaliser la « **pancetta** » dans le même temps
2. Pendant ce temps, **mélanger** dans le plat à pâtes la **crème végétale**, l'**huile**, le **curry** et le **sel** puis **battre** (remplace ce qui dans la recette originale serait 5 jaunes d'œufs, car pas de crème dans une vraie carbonara !)
3. Une fois les **pâtes** cuites, les **verser** dans plat à pâtes sur la **crème** de l'étape précédente
4. **Passer** les **noix de cajou** dans un moulin à café ou un hachoir pour en faire de la poudre, puis **verser** ce « parmesan » sur les pâtes
5. **Verser** la « **pancetta** » sur les pâtes puis le **poivre noir moulu**
6. **Mélanger** délicatement et servir