

Spaghetti Carbonara



Ingrédients

1. 1 gousse d'ail
2. 1/2 petit oignon haché
3. 450 g de bacon coupé en gros morceaux
4. 400 g de spaghettis
5. 2 gros œufs et 2 jaunes d'œufs
6. 200 g de parmesan râpé
7. demi tasse d'eau de cuisson des spaghettis
8. Sel et poivre noir
9. Persil

Outils

1. Grand bol; poêle à frire profonde; casserole pour faire bouillir les nouilles

Préparation

1. Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau de cuisson salée, en conservant 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'eau de cuisson. Égouttez les pâtes.
2. Faites revenir les oignons et l'ail à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis baissez le feu à moyen et ajoutez le bacon.
3. Dans un grand bol, fouettez les œufs, les jaunes d'œufs et le parmesan avec un peu de poivre.
4. Lorsque le bacon et les pâtes sont cuits, mélangez les pâtes avec le bacon afin qu'elles soient bien enrobées de la matière grasse de la poêle.
5. Incorporez délicatement le contenu de la poêle au contenu du bol et ajoutez les 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) d'eau de cuisson. Mélangez bien jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
6. Servez immédiatement dans des bols chauds, parsemez de parmesan et décorez de persil.