

La vraie recette italienne des pâtes à la carbonara

Floriana Life Boire & manger 08.02.2013 - 12 h 48 mis à jour le 10.11.2014 à 20 h 52



Des pâtes à la carbonara dans les règles de l'art / @gatochphoto https://twitter.com/gatochphoto



Floriana Life
Suivez-moi sur Twitter
@gatochphoto

Jetez donc cette crème fraîche, malheureux! Et rangez-moi ces lardons en plastique.

La blogueuse [Floriana](http://mangiaridere.fr/) (<http://mangiaridere.fr/>) nous a donné sa bénédiction italienne pour republier la recette de la vraie carbonara, légèrement remaniée pour s'attaquer aux affronts français tel que l'ajout d'[olives, cornichons et quenelles](#) !!
<https://twitter.com/sayseal/status/299186869724078081>.
Je me sens investie d'une mission particulière.

La sauvegarde du patrimoine gastronomique italien en France.

Rien que ça.

C'est à-dire que lorsqu'on aime la cuisine italienne, parce qu'elle est simple, authentique, pleine d'amour, il y a de quoi vouloir commettre des meurtres lorsqu'on voit comme tu la massacres méthodiquement.

Oui, toi là. Je te vois, prêt à dégainer ton pot de crème fraîche pour faire la carbonara. «Carbo». La seule raison pour laquelle tu es encore en vie, c'est parce que c'est illégal que je te tue.

A bas la Carbo, vive la Carbonara

Déjà, tu cesses immédiatement de l'appeler «Carbo», ça nous énerve (moi, et l'Italie).

C'est «Carbonara», et tu le dis en chantant, parce que ce plat vient de Rome et il vaut bien que tu lui chantes une sérénade, un genou à terre. Et pour lui demander pardon, aussi.

A lire aussi
[La vraie recette de la carbonara \(http://www.slate.fr/story/88889/la-vraie-recette-de-la-carbonara\)](http://www.slate.fr/story/88889/la-vraie-recette-de-la-carbonara)
[La vraie recette de la vraie recette \(http://www.slate.fr/story/8120/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara\)](http://www.slate.fr/story/8120/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara)
[La vraie recette de la quennelle \(http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara\)](http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara)
[La vraie recette du croque-monsieur \(http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara\)](http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara)
[La vraie recette du lasagne \(http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara\)](http://www.slate.fr/story/8183/la-vraie-recette-de-la-vraie-recette-de-la-carbonara)

Je ne sais pas par quel infâme mystère ce plat absolument fabuleux est devenu dans tes mains une espèce de bouillie de lardons revenue dans la crème. Oui, oui. Souviens-toi étudiant, c'était ton plat préféré parce que soi-disant c'était «facile».

Hop, mes lardons Leader Price dans une main, ma crème UHT dans l'autre, je tambouille tout ça, lilalilalou, ET VOILA BZH BAM BOUM, j'ai fait une «Carbo».

Je vais t'étrangler de mes mains, tu m'entends?

Mais où en Italie as-tu mangé ça? Dis-le moi que je porte plainte et c'est la prison ferme assurée!

Tu insultes des générations de mammas romaines en faisant ça. Tu arrêtes tout de suite. Et tu vas bien lire ce qui va suivre, parce que je vais te donner la seule et unique recette de la *Pasta alla Carbonara*. Tu aimes la Carbonara? Moi aussi. Je pourrais en manger sous 40 degrés. Alors tu vas arrêter de me faire de la peine, parce que tu me brises le cœur à chaque fois que tu tentes de la cuisiner.

Donc ce sera direct, unilatéral et totalitaire. Et ensuite je te surveillerai. Chaque fois que tu voudras déroger à cette façon de faire, tu prendras un coup de mon rouleau à pâtisserie sur la tête, et ta descendance sera maudite sur 5 générations. *Chiara?*

Les ingrédients

Alors déjà, les ingrédients. Ecoute bien.

Pâté a: 1 œuf par personne + 1 œuf pour le plat. C'est comme ça qu'on fait. Donc si vous êtes 2, tu mets 3 œufs. Si vous êtes 4, tu mets 5 œufs. *Capib?*

Pâté b: tu balances par la fenêtre tes lardons en plastique, et tu prends exclusivement de la Pancetta (*arrociolata* ou *affumicata*). De la vraie. Si tu veux épater la galerie, tu vas chez ton traiteur et tu demandes du *Guanaciale*, c'est ce qu'utilisent les Romains. C'est de la joue de cochon. C'est délicieux.

Pâté c: du *Parmigiano Reggiano*, autant que ça te fait plaisir. Si tu es adepte, du *Pecorino*. Si tu veux, tu peux ÉVENTUELLEMENT prendre du *Grana Padano*. Mais c'est bien parce que tu ne vis pas à Rome, je sais être conciliante.

Pâté d: Du sel, du poivre, de l'huile d'olive. Tu peux mettre un peu d'ail. Je n'approuve pas, mais je veux te laisser une marge de manœuvre. Pour ta créativité. Mais c'est la seule que je te concède.

Pâté e: La Pasta. En France, tu prends des pâtes rigoureusement italiennes, comme Barilla, De Cecco ou encore mieux, Voiello. Je ne t'autorise rien d'autre. Tu les choisis longues de préférence, parce que la mamma romaine les choisit longues pour la carbonara et toi, tu respectes cette tradition ancestrale. Donc spaghetti (n.5), tagliatelle, lasagnette, etc.

Et attention ouvre bien tes yeux: C'EST TOUT.

J'ai dit c'est tout! Le reste, tu oublies.

Pas de crème, pas de tomates (?!), pas d'oignons, pas de persil.

ET NI OLIVES NI QUENELLES.

Pas de discussion non plus.

La casserole est un dance floor
Parce que je te vois venir. Toi, tu es le champion des Carbonara Troll. Tu vas me dire «*Mais les pâtes vont coller... Mais les pâtes seront sèches... Mais il n'y aura pas de sauce...*». Mais tais-toi, tais-toi, pour l'amour du ciel italien, tais-toi! (A tout jamais!)

Tu prends une grande casserole, et tu mets un grand volume d'eau dedans.

STOP! Tu ne sales pas tout de suite! (je te connais espèce de troll).

Tu mets un grand volume d'eau parce que la *Pasta*, elle a besoin de tourbillonner dans l'eau, elle veut de la place pour danser. Tu aimes aller sur un dance floor plein à craquer où tu ne peux même pas bouger? Non? Et bien la *pasta*, c'est pareil. Elle a la couleur de l'or, ce n'est pas pour rien. Elle est précieuse, alors tu la combles de bonheur en lui laissant de la place pour qu'elle s'amuse. Tu couvres et tu attends que l'eau bouille.

Pendant ce temps, dans un bol tu casses les œufs et tu sépares le blanc des jaunes. Dans la Carbonara, tu ne mets que le jaune. Le blanc, tu le mets au frigo et tu feras des meringues avec. Dans les jaunes tu mets un peu de sel, un peu de poivre. Puis tu mets ton parmesan râpé. Fraîchement. Tu ne penses surtout pas à feinter en mettant un sachet industriel de parmesan déjà râpé, fais gaffe, je suis derrière toi prête à te planter une fourchette dans la clavicule.

Si tu as un batteur électrique, c'est bien parce que ça va vite et les œufs seront bien crémeux. Sinon avec ta petite main, tu vas battre longtemps, continuellement, et énergiquement. Je te regarde, n'oublie pas. Une fois que tes œufs+parmesan sont bien crémeux, ça devrait même faire une petite mousse, tu peux arrêter.

Ensuite –ou en même temps en réalité– dans une petite casserole, une poêle, ce que tu veux, tu fais revenir dans de l'huile d'olive ta pancetta que tu auras préalablement tranchée grossièrement. Tu peux mettre un peu de poivre si tu aimes que ce soit plus relevé. D'ailleurs le nom «carbonara» vient précisément de la couleur du poivre dans la recette, qui rappelle celle du charbon «carbone». A Rome, on servait ce plat copieux et nourrissant pour aider les mineurs à résister.

Puis tu fais doré.

DORER.

Comme ça la pancetta sera assortie à tes pâtes en OR.

Une fois que ta pancetta est DORÉE, tu retires du feu et tu réserves.

Gros sel, oui. Huile, non.
Pendant ce temps-là, ta daaaa, l'eau s'est mise à bouillir. Alors tu mets du gros sel. Si tu n'as pas de gros sel, tu laisses tomber et tu te cuisines autre chose. Donc tu mets une grosse poignée de gros sel, et tu mets tes pâtes.

TU NE METS PAS D'HUILE DANS L'EAU DES PÂTES, MALHEUREUX.
L'eau doit toujours bouillir, attention! Tu les surveilles d'un œil, et de temps en temps, tu les remues pour les voir frétiller de joie.

Pour la quantité de pâtes, il faut 180-200g max par personne. Tu arrêtes de verser la maitre du paquet si tu es tout seul, nom de Dieu. C'est NORMAL que tes pâtes soient sèches si tu fais ça. Pour les Lasagnette par exemple, puisque ce sont mes préférées, tu mets 6-7 nids par personne.

Tes pâtes doivent être *al dente*.

Tu ne sais pas faire les pâtes *al dente*. Je sais que tu penses que oui. Mais non.

Je le sais, je te connais petit troll.

Alors je te donne un truc. Tu retires une minute au temps de cuisson indiqué sur la boîte. Exemple: les lasagnette, c'est 6 minutes. Une fois que tu as mis les pâtes, MONTRE EN WAKU, tu déclenches le chrono et à 5 minutes tu égouttes. Les pâtes continueront de cuire dans leur vapeur, et leur chaleur. Tu ne laisses pas les pâtes dans l'égouttoir pendant des plombes et tu les mets quasi-immédiatement dans ton saladier avec les œufs+parmesan et tu remues délicatement.

Si je te faisais confiance je te dirais de les goûter avant de les égoutter.

Mais je ne te fais pas confiance.

Alors prends ton chrono. Tu ne réussiras pas du premier coup, toi et moi, on le sait. Mais bientôt, petit padawan de la Carbonara, tu réussiras à cuire tes lasagnette et tes spaghetti *al dente*.

Faire simple
Je te donne un autre truc pour être certain que tes œufs+parmesan soient bien crémeux. Pendant que tes pâtes cuisent, tu peux mettre une ou deux cuillères à soupe de l'eau des pâtes dans tes œufs+parmesan. Et tu remues. Mmm.

Une fois que tu as mis tes lasagnette dans tes œufs+parmesan, tu mets ta pancetta par-dessus tout ça et tu mélanges. Délicatement j'ai dit!

Tu verses tout ça dans tes jolies assiettes CREUES, et si tu adores le parmesan comme moi, tu peux même en rajouter un peu frais dessus.

Tu es incapable de faire comme la photo ci-dessus, alors laisse tomber, FAIS SIMPLE.

C'est la recette la plus simple du monde.

Mais tu n'as jamais mangé de *Pasta alla Carbonara* si tu la fais différemment.

C'est délicieux, tout le monde aime, c'est un cadeau que l'Italie et Rome ont généreusement fait à l'humanité.

Alors quand tu la sers, tu fais une petite histoire autour. Comme les Italiens. Tu dis que tu as choisi la meilleure pancetta de tout le quartier. Que c'est une vieille mamma italienne qui t'a confié la recette sur son lit de mort. Que tes lasagnette ont dansé sur Lucio Dalla pendant qu'elles tourbillonnaient dans l'eau bouillante.

Alors. Arrête le massacre. Pitié. Diffuse la bonne parole. Deviens ambassadeur du Carbonara Club. Redonnons ensemble à ce plat ses couleurs romaines.

Je compte sur toi. Je veux voir tes *shatos*.
<http://mangiaridere.fr/2012/08/18/grazie/> sur Twitter.

Je serai sans merci.

Un bacione!

Floriana (@flonot) (<https://twitter.com/flonot>)

Ce billet d'abord est publié sur mangiaridere (<http://mangiaridere.fr/2012/08/20/the-carbonara-club/>)

Floriana

NOUS RECOMMANDONS: AILLEURS SUR LE WEB:



raciales nazisme these 102 ans) À 102 ans, elle passe et obéissent enfin sa thèse, rejetée sous le...



Idée recette : cabillaud vapeur « citron, thym » (http://id.doubleclick.net/ddm/clk/291496294;118722469v)

raciales nazisme these 102 ans) Pourquoi les chats ronronnent-ils? Ce n'est pas que parce qu'ils sont...

8 conseils pour un gigot réussi (http://www.mavieencouleurs.fr/cuisine/inspirations/8-astuces-pour-devenir-la-reine-du-gigot?r=247&utm_source=outbrain&utm_medium=lien_cpc&utm_content=cuisine_inspirations&utm_campaign=042015_media_mel_food)

On a trouvé pire prédateur que le vélocraptor: son cousin (http://www.slate.fr/story/101589/raisons-velociraptor-milleur-predateur)

Comment déguster un bon steak haché? (http://www.la-vie.fr/cuisine-achat/cuisiner-la-bonne-manier-de-consumer-le-steak-hache?utm_source=outbrain&utm_medium=cpc&utm_content=steak_hache&utm_campaign=outbrainQ2)

Le manque de sommeil altère notre jugement: évitez de prendre des... (http://www.slate.fr/story/101532/de-sommeil-altere-jugement-decisions-importantes)

Comment brûler des légumes naturellement? (http://www.mavieencouleurs.fr/soin-bonne-forme-bien-etre/comment-bruler-des-legumes-naturellement?r=347&utm_source=outbrain&utm_medium=lien_cpc&utm_content=soin-bonne-forme-bien-etre&utm_campaign=052015_media_mel_personal-care) (06 voir en couleur)

Recommandé par

- Life (/life) Boire & manger (/boire-manger) cuisine (/taxonomy/term/2429) carbonara (/bossier/45965/carbonara) pâtes (/taxonomy/term/4541) recettes (/taxonomy/term/8629) recette (/taxonomy/term/4297) Italie (/taxonomy/term/367) Gastronomie (/taxonomy/term/257) la vraie recette (/bossier/58337/la-vraie-recette)

82 commentaires | Commenter

LES OFFRES DU WEB

Three promotional cards: 1. RBC offers for home insurance. 2. Apartments for sale in Bercy A. 3. No renter plus than in the bath.

Three promotional cards: 1. New Kia Sportage. 2. Half the price of energy. 3. The pleasure of the earth.

+ de Gastronomie + de Apple + de Toulouse2

Three article teasers: 1. La purée de Joël Robuchon. 2. L'Italie d'après Apple: «Pizza, mafia, pâtes et scooters». 3. Tout ce que vous savez sur le cassoulet est faux.

186 944 abonnés 414 698 abonnés 20 843 abonnés

Navigation menu with categories: SLATE, L'ÉQUIPE, LES AMIS, CONTACTS. Includes links for RSS, archives, and social media.

Tous droits réservés sur les contenus du site. On accepte l'utilisation de cookies pour vous proposer des contenus et services adaptés à vos centres d'intérêts.