

Pâtes Carbona'basques

Pour le fromage, prend en un bien sec, et râpe le très fin.

Le jambon de Bayonne peut être remplacé par du prociutto (jambon cru italien).

Recette pour 4 personnes

350 g de spaghettis sèches

250 g de jambon de Bayonne

6 jaunes d'œufs (gros œufs)

70 g de fromage fermier de vache ou de brebis au lait cru

3 C à soupe d'eau

½ C à café de piment d'Espelette (+ 1 pincée par assiette pour le décor)

1 oignon frais

persil frais ou ciboulette émincé

½ C à café d'ail en poudre (facultatif)

Préparation

Coupe ton jambon de Bayonne en lanières de 1 cm de large. Préchauffe une poêle antiadhésive à feu très vif, fais griller le jambon, il doit être légèrement croustillant. Réserve dans une assiette.

Bats tes jaunes d'œufs avec le fromage et l'ail au batteur électrique (ou avec tes petites mains). Au bout de 2 minutes, le mélange est mousseux, ajoute l'eau, remue un peu et réserve.

Fais cuire tes spaghettis selon les indications du paquet en salant bien l'eau de cuisson, car on ne vas pas rajouter de sel par la suite. La cuisson idéale pour cette recette est al-dente. Quand elles sont cuites, égoutte les, mais surtout ne les rince pas ! Remets les dans la casserole et ajoute les œufs, le piment d'Espelette et le jambon grillé. Remue bien, et sers immédiatement garni d'herbes fraîches, car les carbona'basques ça n'attend pas !

