



## Spaghetti au chorizo façon carbonara

Par Gaël

**1** Faire chauffer une grande quantité d'eau salée, y cuire les pâtes dès que l'eau bout et les égoutter lorsqu'elles sont cuites al dente.

**2** Découper le chorizo en dés pas trop épais et les faire revenir dans une poêle non adhésive à feu moyen sans matière grasse pour que le chorizo rejette son gras.

**3** Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail, les ajouter au chorizo déjà en train de cuire et laisser blondir gentiment.

**4** Ciseler le persil plat et réserver.

**5** Dans un bol, verser la crème, 2 œufs entiers et 1 jaune d'œuf. Assaisonner sel, poivre, muscade et mettre le parmesan râpé également. Mélangez à la fourchette ou au fouet.

**6** Versez le mélange chorizo, oignons et ail sur du papier absorbant pour enlever le surplus de gras.

**7** Verser l'appareil crème, le mélange chorizo et le persil ciselé sur les pâtes et mélanger.

**8** Dresser les assiettes rapidement, un tour de moulin et une pluche de persil plat sans oublier les copeaux de parmesan pour terminer.



*Bon appétit !*



4 pers. 

500 gr de spaghetti  
ou autre pâtes longue de qualité

400 gr fr chorizo fort  
ou doux selon les goûts

3 œufs

400 ml de crème 20 %

100 gr de parmesan râpé

100 gr de copeaux de parmesan

3 gousses d'ail

2 oignons rouges

1 bouquet de persil plat

Poivre du moulin

Muscade

Sel

### NOTE DU CHEF

Vous pouvez diluer l'appareil crème et œufs avec de l'eau pour éviter que les pâtes n'absorbent trop et soient trop collantes.

J'accompagne généralement ce plat d'un vin blanc bien frais type Chardonnay ou d'un vin blanc multi cépages (Viognier 50%, Grenache Blanc 20%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%).