



Carbonara aux épinards et aux pignons de pin



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 cuillère à soupe de sel
200 grammes d'épinards
huile d'olive
150 grammes de pancetta
1 brin de romarin (ciselé)
1 gousse d'ail (émincée)
3 jaunes d'œuf
75 grammes de parmesan (râpé)
sel et poivre
30 grammes de pignons de pin
200 grammes de spaghetti

Méthode de préparation

- 1.** Portez de l'eau à ébullition dans une grande casserole et ajoutez une cuillère à soupe de sel. Ajoutez les épinards et laissez-les cuire pendant 1 minute. Sortez les épinards de l'eau à l'aide d'une écumoire et laissez-les égoutter dans une passoire. Rincez-les brièvement à l'eau froide et pressez-les à la main pour les essorer.
- 2.** Ne jetez pas l'eau de cuisson, elle servira pour la cuisson des spaghettis.
- 3.** Dans une sauteuse, faites frire la pancetta et le romarin dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson.
- 4.** Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œufs et le parmesan râpé. Salez et poivrez ce mélange et ajoutez les épinards.
- 5.** Faites dorer les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.
- 6.** Faites cuire les spaghettis et égouttez-les.



- 7.** Sans attendre, mélangez les spaghettis et la pancetta dans la sauteuse, puis ajoutez le mélange aux épinards. Mélangez bien, laissez chauffer un peu le tout sans faire bouillir (pour éviter que les jaunes d'œufs ne se figent) et servez directement.
- 8.** Garnissez de pignons de pin.