



BOX VIN

Ramón Roquette blanco

Le cépage chardonnay de ce vin s'accorde bien avec la texture grasse de la pancetta. Et le macabeo vient ajouter la fraîcheur nécessaire.



www.hellofresh.fr / www.hellofresh.be

SEMAINE 36
2016

Prenez votre plat en photo et partagez-la sur Une surprise attend les plus belles photos !

Pasta alla carbonara aux champignons

La sauce carbonara revisitée

Cette semaine, votre box contient un plat surprise : Pasta alla carbonara avec champignons ! On a revisité la mythique sauce italienne en y ajoutant des champignons et en relevant un peu le tout. Vous aurez également la chance de cuisiner des conchiglie, pâtes qui ressemblent un peu à des raviolis ouverts. Buon appetito !



25-30 min



beaucoup d'opérations



à manger dans les 3 jours



piquant

conserver au frigo



Pancetta



Persil frisé frais



Mélange de champignons



Œuf plein air



Grana padano



Conchiglie



Oignon



Gousse d'ail



Piment rouge

Ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Conchiglie (g) 1)	90	180	270	360	450	540
Oignon	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail	1	2	2	3	3	4
Piment rouge	¼	½	¾	1	1¼	1½
Pancetta (g)	40	80	120	160	200	240
Persil frais (branches) 23)	3	6	9	12	15	18
Mélange de champignons (g) 23)	175	350	525	700	875	1050
Œufs plein air 3)	1	3	4	5	6	7
Grana padano (g) 7)	25	50	75	100	125	150
Huile d'olive (cs)*	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel*	Selon le goût					

* À ajouter vous-même

Allergènes

1) Gluten **3)** Œufs

7) Lait/lactose
Peut contenir des traces de **23)** céleri.

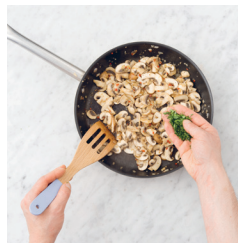
Ustensiles

Casserole avec couvercle, poêle et bol

Valeurs nutritionnelles 792 kcal | 34 g protéines | 69 g glucides | 38 g lipides dont 14 g saturés | 8 g fibres



1 Portez à ébullition 500 ml d'eau par personne ainsi qu'une pincée de sel dans la casserole avec couvercle et faites cuire les conchiglie à couvert pendant 10 à 12 minutes. Ensuite, égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et réservez-les sans couvercle.



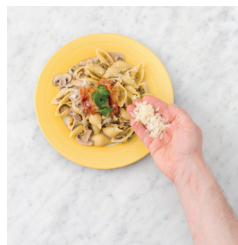
2 Émincez l'oignon et pressez l'ail ou hachez-le très finement. Ôtez les graines du piment et émincez-le finement. Ensuite, émincez le persil finement et découpez la pancetta en fines tranches.

3 Faites chauffer la poêle pour y faire cuire la pancetta 3 à 4 minutes à feu moyen. Attention, de la fumée peut se dégager. Retirez la pancetta de la poêle et réservez-la. Faites revenir l'oignon et l'ail 2 minutes à feu moyen dans la graisse de la pancetta. Ajoutez ensuite les champignons et le piment et poursuivez la cuisson 5 minutes. Salez et poivrez selon votre goût, puis ajoutez la moitié du persil.



4 Entre-temps, battez les œufs dans le bol à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Tout en remuant, ajoutez la moitié du grana padano, 1 cs d'eau tiède par personne et du poivre.

5 Retirez la poêle du feu. Émiettez la pancetta et réservez-la à nouveau. Ajoutez les conchiglie et les œufs aux champignons et faites chauffer 1 à 2 minutes en remuant, jusqu'à ce que les œufs se figent légèrement et forment une belle sauce. Veillez toutefois à ce que la poêle ne soit pas trop chaude ! Sinon, vous risquez d'obtenir des œufs brouillés : ce n'est pas le but. Ajoutez la moitié de la pancetta émiettée à la sauce, puis salez et poivrez selon votre goût.



6 Dressez le plat sur les assiettes et garnissez du reste de pancetta, de grana padano et de persil.

Conseil ! Dans cette préparation, les œufs ne sont pas totalement cuits. Pour les très jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes plus âgées, qui sont parfois moins résistants, il vaut mieux cuire le jaune