

Pâtes à la carbonara

Végétarienne

Une version rapporte que les inventeurs du plat sont les charbonniers italiens (*carbonari*) qui passaient le plus clair de leur temps dans les forêts des Apennins à fabriquer du charbon de bois et auraient mis au point un plat de pâtes unique et roboratif avec les produits les plus facilement disponibles en montagne : des œufs, du lard et du fromage. Pour ce plat végétarien je remplace le lard par des pleurotes.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

900 g de pâtes au choix
(*p.ex pâte udon*)
4 bouquets de basilic
5 gousses d'ail
2 cl d'huile d'olive
5 échalotes
800 g pleurotes
2 dl de vin blanc
3 dl de soja cuisine
poivre du moulin - sel
100 g de parmesan

MODE DE PRÉPARATION

Broyez les feuilles de basilic et les gousses d'ail avec l'huile d'olive dans un mixeur. Gardez quatre brins de basilic pour la touche finale.
Hachez finement les échalotes.
Coupez les pleurotes en lanières
Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée (al-dente);
En attendant, faites frire les pleurotes et les échalotes dans un peu d'huile d'olive.
Déglacer avec le vin blanc et laisser bouillir. Ajoutez maintenant la crème et laissez cuire un peu. A la fin de la cuisson, ajouter l'huile de basilic.
Assaisonnez généreusement avec du poivre.
Égouttez les spaghettis et sans les rincer ajoutez-les à la crème
Servir :
Parsemez généreusement avec le parmesan râpé et terminer avec une feuille de basilic.



