





Pâtes roses à la carbonara

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

400 grammes de farine (type 00)
4 œufs
1/2 betterave (précuite en mixée)
huile d'olive
250 grammes de pancetta (émincée)
1 brin de romarin
2 gousses d'ail (émincé)
4 jaunes d'œuf
120 grammes de parmesan (râpé)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

- 1.** Préparez les pâtes roses : mélangez la farine, les œufs et la betterave jusqu'à obtenir une pâte ferme. Pétrissez pendant 15 minutes. Utilisez éventuellement un robot de cuisine avec crochet pétrisseur. Laissez reposer la pâte. Passez-la dans une machine à pâtes ou étalez-la au rouleau en une feuille très fine, puis découpez-la en rubans.
- 2.** Placez une poêle sur le feu et versez-y un filet d'huile d'olive. Faites dorer la pancetta avec le romarin jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Ajoutez l'ail en fin de cuisson. Retirez le romarin.
- 3.** Dans un récipient, mélangez les jaunes d'œufs, le parmesan, le sel et le poivre.
- 4.** Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée pendant \pm 5 minutes. À mi-cuisson, prélevez une tasse d'eau de cuisson et réservez-la.
- 5.** Égouttez les pâtes et ajoutez-les au mélange au parmesan dans le récipient. Transférez le tout dans la poêle avec la pancetta et mélangez bien. Laissez réchauffer brièvement à feu doux en veillant à ce que les œufs ne coagulent pas. Ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson pour lier la sauce et la rendre bien onctueuse.