

Spaghetti Carbonara au saumon frais du Québec

Ingrédients pour 2

1 tasse de chair de saumon frais ou 1 bon filet coupé en morceaux
1 oignon blanc (moyen) émincé
huile d'olive extra vierge
 $\frac{3}{4}$ tasse de vin blanc (meilleur il est ...)
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème 35%
8 tranches de bacon canadien coupé en petits morceaux
2 gousses d'ail émincées
 $\frac{1}{2}$ tasse de parmesan Reggiano frais (rapé)
Spaghetti # 4 (une bonne quantité pour deux. Mieux vaut en avoir un peu plus qu'un peu moins!)
Sel + Poivre du moulin

Le mode d'emploi

- Dans un grand chaudron portez à ébullition l'eau qui servira à cuire les pâtes. Il est important de saler l'eau. Une fois l'eau bouillante, insérer les pâtes en prenant soin de vérifier le temps de cuisson sur le paquet. Il est préférable qu'elles soient « al dente » c'est à dire qu'elles soient cuites et fermes. N'oubliez pas de les brasser de temps en temps. Ne jamais couper les pâtes en deux! Videz l'eau de votre chaudron à la seconde où elles sont cuites parfaitement.
 - Dans une poêle chaude ajouter une petite quantité d'huile d'olive, les oignons émincés (petits morceaux) et le bacon. Une fois que le bacon et l'oignon ont doré, ajoutez le saumon en morceaux.
 - Dès que le saumon, le bacon et l'oignon sont cuits, ajoutez votre ail émincé. Faire cuire 30 secondes.
 - Pour les cœurs sensibles : videz le surplus de gras qui est dans la poêle.
 - Chauffez votre poêle à vif et ajoutez le vin. Laissez réduire pour qu'il ne reste que très peu de vin dans le fond. Une fois réduit, ajoutez la crème, poivrez généreusement, mettez-y une pincée de sel, ajoutez 90% du fromage parmesan et mélangez. Laissez évaporer jusqu'à ce que vous obteniez une concoction onctueuse.
 - Incorporez à vos pâtes votre mélange crémeux, mélangez. Servez dans une assiette, poivrez et ajoutez le reste de votre fromage parmesan. Il est important de savoir que le parmesan est le Viagra des Italiens!
-

PS N'oubliez pas votre verre de vin!
Buon appetito!