

Carbonara rouge

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr>



Ingrédients pour 6 personnes

- des pâtes pour 6
- 20 cl de crème liquide légère
- 2 jaunes d'oeufs
- 10 tomates confites à l'huile
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 càs de parmesan
- huile d'olive

Peler l'oignon et le mixer finement. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive en remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Peler et dégermer l'ail. Mixer les tomates confites. Presser l'ail et l'ajouter aux oignons, puis verser dessus les tomates mixées. Faire revenir en remuant souvent pendant 1 à 2 minutes.

Dans un bol, mélanger les jaunes, la crème et le parmesan. Verser dans la casserole et faire épaissir sur feu doux. Saler et poivrer à convenance après avoir goûté.

Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter. Verser la sauce chaude dessus, mélanger et servir aussitôt.