

TOUT CE MANGE MÊME LE CONTENANT

INGRÉDIENTS

- 4 pâtes à pizza
- 1 oignon rouge ou blanc
- 40 g de lardons
- 50 g d'emmental râpé
- 400 g de spaghettis à la carbonara
- 120 g de gruyère râpé ou parmesan
- 4 jaunes d'œufs

- 1 grand saladier ou plat allant au four mais assez haut
- Papier aluminium
- 1 pinceau

PREPARATION :

- Retourner le saladier ou plat allant au four et le (la) recouvrir de papier aluminium.
- La tapisser ensuite avec 2 pâtes à pizza en les étirant bien sur les bords de la marmite.
- Couper le bas des bords pour former 1 ligne bien droite.
- Incruster des rondelles d'oignon rouge ou blanc dans la pâte sur le côté de la marmite puis les lardons sur le dessus.
- Enfourner 30 minutes à 170 °C.
 - Former 1 anneau d'emmental râpé sur 1 des pâtes à pizza restantes.
 - Couper 8 entailles, qui ne se rejoignent pas au centre et qui ne vont pas jusqu'au bord, dans la dernière pâte de façon à former une étoile. Pincer les 2 longs côtés des triangles ainsi formés dans la pâte pour dessiner une fleur.
 - Badigeonner le bord de la pâte avec du blanc d'œuf et poser la pâte avec la fleur par-dessus en la soudant bien.
 - Découper 1 petit disque de pâte dans chaque ouverture de la fleur.
 - Déposer 1 anneau au centre de la pâte, 1 petite boule par-dessus puis 1 petit disque encore dessus.
 - Former des petits traits sur les rebords avec un couteau puis enfourner 20 minutes à 170 °C.
 - Démouler la marmite en pâte et la remplir de spaghettis à la carbonara. Saupoudrer de gruyère râpé puis recouvrir avec le couvercle sorti du four.
 - Déposer les jaunes d'œufs sur les trous dans le couvercle, les faire tomber dans les pâtes puis déguster.

Un régal