

Les meilleures pâtes à la carbonara de Paris

🏠 > FIGAROSCOPE > SORTIR À PARIS > LES TESTS GOURMANDS DU FIGAROSCOPE Par 3 auteurs | Mis à jour le 02/12/2015 à 17:34 | Publié le 02/12/2015 à 07:45



FIGARO
SCOPE

Le palmarès

NOTRE TOP 10		LIEU (SUR 5)	PÂTES (SUR 5)	SAUCE (SUR 5)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX
1	IDA 117, rue de Vaugirard (XVe). Tél. : 01 56 58 00 02.	4	4,5	4,5	3,5	16,5	19 € (dél.)

Résultats.IDA, notre gagnant, propose une savoureuse réinterprétation de la recette tout en gardant les ingrédients classiques de la carbonara. Bon point aussi, les trois premiers de notre classement (IDA, **Ober Mamma**, **Armani Caffè**) utilisent du guanciale pour la sauce, une véritable marque d'authenticité.

Denny Imbroisi: «J'aime relever des défis!»



Passé par le Mirazur, **Ze Kitchen Galerie**, le **Jules Verne** et *Top Chef*, ce chef calabrais a ouvert IDA en mai dernier. Il nous livre les secrets de sa carbonara.

Comment préparez-vous vos spaghettis à la carbonara?

Ma mère et mon père, qui est cuisinier, m'en ont beaucoup fait, et c'est l'une des premières recettes que j'ai apprises. On m'a toujours répété: jamais de crème ni de lardons! Ma sauce reprend tous les ingrédients traditionnels. Je réalise une émulsion avec l'œuf et le guanciale. Pour que ce soit plus gourmand, je rajoute un jaune d'œuf parfait, cuit à 63°, et de fines lamelles de guanciale, tranchées une demi-heure avant le service, pour qu'elles deviennent translucides. En revanche, j'ai remplacé le pecorino par du grana padano râpé, que je trouve plus fruité et plus doux. Pour apporter du croustillant, je glisse de la chapelure de pain cuite dans du beurre clarifié, comme j'ai appris à le faire au Jules Verne d'Alain Ducasse. Sans oublier beaucoup de poivre!

Quel type de pâtes utilisez-vous?

J'utilise des spaghettonis de Benedetto Cavalieri, produits dans la province de Lecce (Pouilles). Je fais aussi des pâtes fraîches, sur demande, mais je considère que les pâtes sèches sont plus adaptées à la carbonara. Le guanciale, sourcé par mon père, vient de Mantoue et les œufs sont gros et bio! Je déconseille d'ailleurs de les garder au frigo.