

CASA BANDERA

ÉPATE TES INVITÉS, SANS PASSER DES HEURES EN CUISINE

**NOS 70
RECETTES
WOW!**
SANS ÊTRE
UN CHEF



Nos Saveurs Secrètes Italiennes

DE NOTRE FAMILLE À LA TIENNE

DÉJÀ +10K GOURMANDS SÉDUITS. ET TOI ?

Cuisine la Dolce Vita, en toute Simplicité

Marre de toujours cuisiner les mêmes plats ? Pas le temps ? Stressé aux fourneaux ? Tu n'es pas Chef ? Je suis aussi passé par là.

Tu aimerais épater facilement tes invités avec la classe italienne ?

Bonne nouvelle, ce livre est pour toi !

Je m'appelle Vale', j'ai 34 ans, et je vis en France à Annecy, la Venise des Alpes, avec ma famille.

Tout a commencé dans la cuisine de ma **Nonna**, où chaque plat racontait une histoire et chaque geste était un acte d'amour. C'est là que j'ai appris la vraie cuisine italienne, à la maison, le cœur battant, les mains pleines de farine et d'amour.



Avec Mae et notre petite Rose, nous avons imaginé **Casa Bandera** comme un foyer ouvert : chaleureux, authentique, vivant. Un lieu où la cuisine n'est pas un métier, mais un **culte de la Dolce Vita**.

Aujourd'hui, nous t'ouvrons nos portes pour que tu puisses, toi aussi, **éblouir tes convives sans être Chef** grâce à nos **recettes familiales secrètes, transmises avec tendresse depuis 3 générations**.

Ce que tu trouveras dans ce livre :

- **70 recettes familiales et secrètes** inspirées de ma Nonna, de nos voyages et de nos découvertes.
- **Menus italiens complets** pour briller à table, sans passer ta journée aux fourneaux.
- **Niveaux de difficulté clairs (1 à 5)** pour que même un débutant devienne inoubliable.
- **Accords mets-vins** pour sublimer chaque plat avec élégance.
- **Ingrédients simples et accessibles** pour une cuisine italienne authentique et saine.
- **Illustrations appétissantes** : photos HD, étapes clés et astuces pour des assiettes de rêve.
- **Immersion culturelle** : anecdotes, traditions et secrets d'Italie pour une vraie Dolce Vita.

Chaque recette est une invitation à partager, à transmettre et à surprendre. Que tu prépares une vraie carbonara, un dîner romantique ou un grand repas de famille, tu trouveras ici l'inspiration pour transformer chaque occasion en un **moment inoubliable**.

Découvre comment briller en cuisine avec la classe à l'italienne... et épate tes invités avec Casa Bandera !



Carte de Nos Saveurs Familiales Secrètes

Clique sur la recette ou le chapitre de ton choix

CUISINE LA DOLCE VITA, EN TOUTE SIMPLICITÉ

CARTE DE NOS SAVEURS FAMILIALES SECRÈTES

NOS USTENSILES

NOS ANTIPASTI

[Arancini à la Pistache](#)

[Bruschetta Mille Colori](#)

[Burrata Panée](#)

[Cornetti Salés](#)

[Figues Farcies](#)

[Frittelle Croquantes](#)

[Moules Gratinées](#)

[Panna Cotta aux Tomates Séchées](#)

[Panzerotti Frits](#)

[Pizzette d'Aubergine](#)

[Salade Toscane](#)

[Spaghetti d'Aubergine](#)

[Tartines de Polenta](#)

[Tartufini de Fromages](#)

[Velouté des Bois](#)

[Vitello Tonnato](#)

TOUT SUR LA PASTA

[Les Meilleures Marques de Pâtes](#)

[Comment Choisir Tes Pâtes ?](#)

[Nos Règles d'Or](#)

NOS PÂTES FRAÎCHES ET GNOCCHI AUX OEUFS

[Gnocchi](#)

Pici

Ravioli

Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne au Citron

NOS GNOCCHI

Gnocchi aux Morilles

Gnocchi à la Parmigiana

Gnocchi au Pesto de Roquette et 'Nduja

Gnocchi à la Sorrentina

NOS PASTA

Bucatini à l'Amatriciana

Casarecce au Ragù Napolitain

Conchiglioni du Printemps

Fettucce du Soleil

Lasagne au Citron, Ragù et 'Nduja

Mafalde au Tartufo

Mafaldine des Bois

Orecchiette à la Positanese

Orecchiette Verdi

Paccherotti à la Norma

Pappardelle Amalfitaines

Pici à la Luciana

Ravioli au Ragù Bianco de Sanglier

Ravioli Saveurs d'Hiver

Spaghetti à l'Assassina

Spaghetti à la Carbonara

Spaghetti aux Vongole

Tagliatelle au Gorgonzola

Tagliatelle au Pesto de Citron

Tortiglioni au Pesto de Pistaches

Trofie au Pesto Verde Genovese

Trofiette au Pesto Trapanese

NOS RISOTTO

Risotto d'Autunno

Risotto des Bois

Risotto aux Cèpes

Risotto de la Mer

Risotto à la Milanaise et Ossobuco

Risotto de la Primavera

NOS SECONDI PIATTI

Aubergines à la Parmigiana

Filet de Dorade en Papillote

Poivrons Farcis à l'Italienne

Polpette et Frites de Polenta au Parmesan

Poulet à la Cacciatora

Poulpe à la Luciana

Saltimbocca à la Romaine

Saumon à l'Italienne

Spezzatino de Sanglier aux Cèpes et Polenta

Tagliata de Boeuf

NOS DOLCI

Affogato

Babà au Rhum

Baci au Chocolat et Noisettes

Cheesecake Cuit au Nutella

Cheesecake à la Sicilienne

Citron Crémeux à l'Italienne

Panna Cotta de Toscane

Risotto Gourmand

Strazzate de Matera

Tarte de la Nonna aux Myrtilles

Tiramisù à l'Amaretto

GLOSSAIRE DE CUISINE ITALIENNE

REMERCIEMENTS

REJOINS-NOUS

AVIS DE DROITS D'AUTEUR (COPYRIGHT)

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ



Spaghetti à la Carbonara



Anecdotes Spécialité de Rome, dans le Latium. La carbonara, dit-on, doit son nom aux charbonniers des Apennins — les « carbonari » — qui préparaient ce plat rapide et nourrissant avec ce qu'ils avaient sous la main.

Voici la version transmise par ma Nonna : crémeuse, généreuse, fidèle aux vrais spaghetti alla carbonara — sans crème, sans lardons ! Mae en raffole ! Et Rose lorgne déjà dessus.



<p>Difficulté 3/5</p> <p>Coût modéré</p> <p>Temps de préparation 15 minutes</p> <p>Temps de cuisson 15 minutes</p> <p>Gluten</p>	<p>Portions 2</p> <p>Calories 1 200 kcal</p> <p>Ustensiles balance, casserole, poêle, fouet de cuisine, saladier, planche à découper, râpe à fromage, couteau, louche, pince à servir, passoire, écumoire</p> <p>Saisons automne, hiver</p>
<p>Spaghetti 250 g</p> <p>Guanciale 200 g</p> <p>Pecorino romano 50 g</p> <p>Jaunes d'oeuf 5</p> <p>Poivre noir</p> <p>Sel</p>	



1 Coupe le guanciale en lanières en ayant préalablement retiré la couenne dure extérieure. Râpe le pecorino romano. Sépare les jaunes d'œufs et mets-les dans un saladier. Ajoute-y le pecorino râpé, le poivre, et fouette jusqu'à obtenir une consistance homogène. La texture doit être crémeuse.

2 Fais chauffer une poêle à feu moyen. Ajoute le guanciale, et fais-le cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et croustillant. Attention à ne pas trop faire griller, pour ne pas rendre le guanciale amer. Une fois le guanciale cuit, verse sa graisse liquide tiède dans le saladier contenant le mélange de jaunes d'œufs. Utilise pour cela l'écumoire pour filtrer les morceaux de guanciale. Mélange.

3 Porte une grande casserole d'eau à ébullition. Sale, puis ajoute les spaghetti. Fais-les cuire al dente. Verse une louche d'eau de cuisson tiède des pâtes dans le saladier contenant le mélange de jaunes d'œufs. Mélange.

4 Verse les spaghetti égouttés dans le saladier, ajoute la moitié du guanciale et mélange le tout.

5 Une fois les pâtes bien enrobées de sauce, sers immédiatement dans des assiettes creuses chaudes en enroulant les spaghetti avec une pince à servir et une grande louche. Saupoudre abondamment de pecorino, de guanciale et de poivre noir sur le dessus.



Un verre de vin blanc sec, comme un Pinot Grigio ou un Sauvignon Blanc, accompagne parfaitement les saveurs crémeuses et salées de la carbonara.

Buon Appetito !

[Retour au sommaire](#)

Rejoins-Nous

- **Retrouve notre livre sur** www.casa-bandera.com
- **Découvre notre histoire sur** www.casa-bandera.com
- **Suis-nous sur Instagram** @casa_bandera
- **Nous contacter** contact@casa-bandera.com



[Retour au sommaire](#)

**DÉCOUVRE NOS MENUS ITALIENS FACILES QUI
TE FERONT BRILLER À TABLE**

**CE REPAS APPROCHE ET TU N'AS AUCUNE IDÉE
ORIGINALE ? PAS DE PANIQUE : DEVIENS
INOUBLIABLE IMMÉDIATEMENT, SANS ÊTRE UN
CHEF ET SANS PASSER TA JOURNÉE AUX
FOURNEAUX !**

**JE M'APPELLE VALE', J'AI 34 ANS, ET AVEC MA
FEMME MAE ET NOTRE PETITE ROSE (20 MOIS),
NOUS PARTAGEONS L'HÉRITAGE CULINAIRE DE
NOS NONNA. APRÈS AVOIR VÉCU À BOLOGNE,
LA CAPITALE GASTRONOMIQUE DE L'ITALIE, ET
VOYAGÉ À TRAVERS TOUT LE PAYS, NOUS
AVONS CRÉÉ CASA BANDERA POUR QUE TU
PUISSES, MÊME SANS ÊTRE CHEF, ÉMERVEILLER
TES PROCHES AVEC DES RECETTES ITALIENNES
TRADITIONNELLES, SIMPLES ET ÉLÉGANTES.**

Valentin Bandera

CASA BANDERA