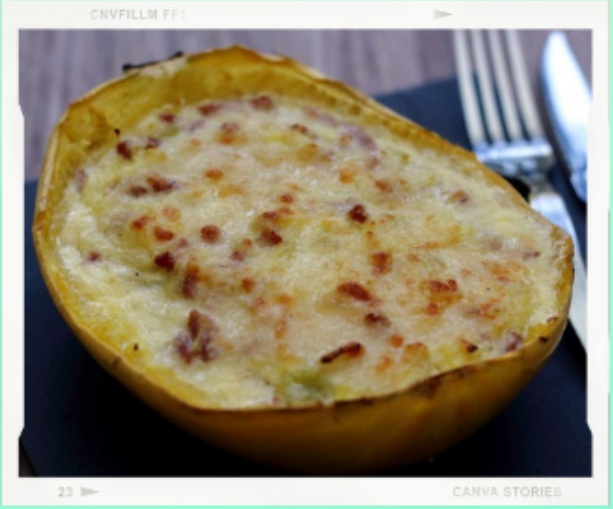

COURGE SPAGHETTI À LA CARBONARA

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti
- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de parmesan
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

Cuire la courge spaghetti entière dans une casserole environ 1h ou 30 min dans une cocotte-minute.

Ensuite la couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et tirer la chair avec une fourchette.

Laisser égoutter.

Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons, mettre les spaghettis de courge et ajouter la crème.

Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.