

Courge spaghetti façon carbonara.



2 pers.



15 min



50 min



Pinot noir de Bourgogne



INGRÉDIENTS.

1 courge spaghetti
20cl de crème liquide
2 jaunes d'œuf
100g de lardons fumés
80g de parmesan
1 gousse d'ail
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Divisez la courge spaghetti en deux dans le sens de la longueur, retirez les graines et disposez-la sur une plaque de cuisson.
3. Arrosez-la d'huile d'olive, salez et poivrez et enfournez 45 minutes.
4. Faites griller les lardons fumés dans une poêle.
5. Déglacez avec la crème, ajoutez l'ail préalablement haché, assaisonnez et laissez mijoter 5 minutes.
6. Grattez la chair de la courge à la fourchette et ajoutez-la à la poêle.
7. Répartissez à nouveau la garniture dans les demi courges, déposez les jaunes d'œuf sur le dessus et parsemez de parmesan.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS