

alimentarium

Prendre le large en cuisinant



Spaghetti de courge à la carbonara

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 3kg de courge spaghetti
- 1,8kg de lardons
- 360g d'échalote
- 600g d'oeuf
- 1,5L de crème 35%mg
- 300g de parmesan
- 30g de sel
- 120g de poivre

Marche à suivre

1. Coupez la courge spaghetti en deux dans le sens de la longueur, enlevez les graines, salez et poivrez l'intérieur.
2. La poser sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé (côté plat sur la plaque) et la mettre au four à 180° environ 40 minutes.
3. Faire revenir les lardons et les échalotes ciselées dans une poêle.
4. Versez la crème et le parmesan, salez et poivrez.
5. Hors du feu ajouter les oeufs.
6. Sortir la courge du four, la gratter à l'aide d'une fourchette, mettre les spaghetti de courge dans un bol et y ajouter la sauce carbonara, mélanger délicatement.
7. Servez dans les moitiés de courge, parsemées de parmesan.

Bon appétit!

