

Courge Spaghetti façon carbonara

Ingrédients (pour 4-5 personnes) :

- 1 courge Spaghetti d'environ 2kg
- 1 poivron
- 20cl de crème fraîche (ou de riz)
- 2 œufs
- 250g de lardons
- gruyère râpé
- sel et poivre

Coupez la courge spaghetti en deux dans le sens de la largeur. Après l'avoir évidée, enfournez la sur la plaque du four dôme vers le haut pendant 30 à 40min (plantez un couteau pour vérifier la cuisson).

Faites griller les lardons en y ajoutant le poivron coupé en petits morceaux. Ajoutez la crème pour la faire épaissir un peu.

Dans un grand saladier, foutez les œufs puis ajoutez en remuant les lardons.

Ajoutez la courge en la défibrant à l'aide d'une fourchette.

Assaisonnez et ajoutez du gruyère râpé. Mélangez le tout !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60