

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Courge spaghetti à la carbonara



Niveau



Facile

Préparation



10 min

Cuisson



20 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 2-3 PERSONNES) :

#### Chez Panier des champs :

- 1 courge spaghetti d'environ 1 kg
- 1 cs de persil frais haché

#### En épicerie :

- 20 cl de crème fraîche 4% de MG
- 150 g d'allumettes de bacon
- Sel, poivre

### EN CUISINE !

- Lavez et procédez à la cuisson de votre courge spaghetti. A la cocotte-minute : déposez la courge dans votre cocotte-minute, ajoutez-y un fond d'eau et comptez 20 minutes à partir de la mise en pression. La courge est cuite lorsque la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans sa peau.
- Coupez votre courge en deux. Retirez-en les graines puis prélevez la chair filandreuse à la fourchette pour obtenir les fameux spaghettis de courge.
- Faites revenir les allumettes de bacon, puis ajoutez la crème fraîche. Ajoutez le persil, le sel et le poivre et laissez sur le feu encore 2 minutes.
- Ajoutez vos spaghettis de courge à la sauce carbonara et mélangez. Servez sans attendre et dégustez !

**BON APPÉTIT**