

Courge spaghetti à la crème et aux lardons

Ingrédients

2 oignons

200 g de lardons

1 courge spaghetti (environ 2 Kg)

25 cl de crème fraîche épaisse

100 g de Parmesan

Préparation

ÉTAPE 1

Faire cuire la courge spaghetti entière, 30 min dans une cocotte-minute ou 1h dans une casserole d'eau bouillante.

ÉTAPE 2

Une fois bien cuite, couper la courge en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et récupérer la chair à l'aide d'une fourchette. Laisser égoutter.

ÉTAPE 3

Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons.

ÉTAPE 4

Ajouter les spaghetti de courge et la crème. Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.

ÉTAPE 5

Servir bien chaud.