

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



60 MIN



4 p.



Pinot blanc

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

CARBONARA DE COURGE SPAGHETTI

Ingrédients

- 2 oignons
- 200 g de lardons
- 1 courge spaghetti (environ 2 Kg)
- 25 cl de crème fraîche
- 100 g de tomme râpée

- Faire cuire la courge spaghetti entière, 30 min dans une cocotte-minute ou 1h dans une casserole d'eau bouillante.
- 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.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons et les oignons.
- Ajouter les spaghettis de courge et la crème. Saler et poivrer et enfin saupoudrer de tomme râpée.