

COURGE SPAGHETTI A LA CREME ET AUX LARDONS



Ingrédients:

- une courge spaghetti
- 1 oignon
- 150g d'allumettes de bacon
- 150g de crème semi-épaisse
- 1 jaune d'oeuf
- parmesan râpé (environ 25g)
- sel, poivre

Les étapes

Préchauffer le four à 180° C.

Couper la courge spaghetti en deux dans le sens de la longueur puis retirer les pépins et parties filandreuses en son centre. Poser sur une plaque recouverte de papier cuisson, chair contre la plaque puis enfourner 30 minutes, retourner ensuite les courges, couvrir de papier aluminium et poursuivre la cuisson 10-15 minutes.

Pendant ce temps, peler et émincer finement l'oignon, le faire suer dans une poêle légèrement huilée environ 5 minutes, ajouter ensuite les allumettes de bacon, cuire 2-3 minutes supplémentaires.

Mélanger la crème, le jaune d'oeuf, du sel et du poivre.

Une fois la courge cuite, gratter sa chair à l'aide d'une fourchette afin de réaliser des "spaghetti", les placer dans un récipient ainsi que l'oignon et bacon puis ajouter la crème, bien mélanger.

Répartir la préparation dans les coques vides puis parsemer de fromage râpé. Pour finir, placer sous le grill quelques minutes afin de faire gratiner le fromage.

Source : <http://www.amandinecooking.com/courge-spaghetti-facon-carbonara.html>