

Spaghetti de Courge à la Carbonara.



Ingrédients

2 personnes

- 1 Courge Spaghetti
- 150 gr de lardons
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse de fromage râpé
- Poivre noir

Préparation

1. Cuisez la Courge Spaghetti jusqu'à ce qu'elle soit tendre, puis évidez-la en filaments.
2. Faites sauter les lardons dans une poêle, puis ajoutez les spaghetti de courge.
3. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs et le fromage râpé.
4. Versez ce mélange sur les spaghetti et mélangez bien jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
5. Servez chaud avec un soupçon de poivre noir.☑

Bon Appétit !