

## **Courge Spaghetti à la carbonara**

1 courge spaghetti

2 oignons

200 g de lardons

25 cl de crème fraîche épaisse

100 g de parmesan

Faire cuire la courge spaghetti entière dans la casserole environ 1h ou 30min à la cocotte-minute.

Ensuite la couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et tirer la chair avec une fourchette. Laisser égoutter.

Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons, mettre les spaghettis de courge et ajouter la crème Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.