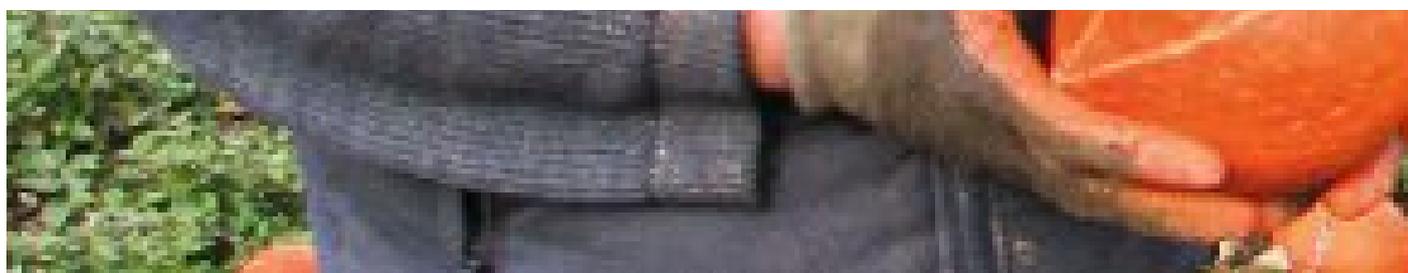




LA RECETTE DE PIERRE CHAMPION

producteur de courges à Pitgam (59)





COURGE SPAGHETTI CARBONARA



*Ingrédients
pour 4 pers.*

1 courge spaghetti

200 g de lard fumé

2 oignons

25 cl de crème fraîche

100 g de parmesan.

Faites cuire la courge spaghetti entière, 20 à 30 minutes au four ou 30 minutes dans une cocotte-minute ou 1h dans une casserole d'eau bouillante.

Une fois bien cuite, coupez la courge en deux dans le sens de la longueur, enlevez les graines et récupérez la chair à l'aide d'une fourchette. Laissez égoutter.

Dans une poêle, faites revenir les lardons et les oignons.

Ajoutez les spaghettis de courge et la crème fraîche.

Salez et poivrez et enfin saupoudrez de parmesan.

Servez bien chaud.

