

*La courge spaghetti est assez fade et mérite d'être associée à des ingrédients plus forts en goût*

# Courge spaghetti et spaghetti façon carbonara

*Pour 4 personnes*



## Ingrédients

1 courge spaghetti  
300 g de spaghetti complets  
1 barquette d'allumettes de bacon  
fumé  
20 cl de crème entière liquide

4 jaunes d'œuf  
Huile d'olive  
Fleur de sel, poivre

1. Préchauffer le four à 190°C.
2. Couper la courge spaghetti en deux dans le sens de la hauteur.
3. Retirer les graines et les filaments à l'intérieur et badigeonner l'intérieur avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer.
4. Déposer, côté coupé sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Piquer le dos des demi-courges à l'aide d'une fourchette. Enfourner pendant 45 minutes.
5. Une fois la courge cuite, vérifier que les filaments à l'intérieur se détachent, comme des spaghettis. Laisser refroidir.
6. Pendant ce temps, cuire les pâtes à l'eau bouillante salée et faire revenir les allumettes de bacon dans une poêle. Ajouter la crème.
7. Servir les pâtes égouttées et mélangées avec les fils de courge. Arroser de sauce au bacon et ajouter un jaune d'œuf sur chaque assiette.

Selon les goûts, ajouter du parmesan râpé.