



# Courge spaghetti à la crème et aux lardons

★★★★☆ 4.8/5



## Ingrédients

- 1 courge spaghetti (environ 2 Kg)
- 200 g de lardons
- 100 g de parmesan
- 2 oignons
- 25 cl de crème fraîche épaisse

## Préparation

Temps Total : 50 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

- 1 Faire cuire la courge spaghetti entière, 30 min dans une cocotte-minute ou 1h dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 Une fois bien cuite, couper la courge en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et récupérer la chair à l'aide d'une fourchette. Laisser égoutter.
- 3 Dans un wok ou une poêle, faire revenir les lardons et les oignons.
- 4 Ajouter les spaghettis de courge et la crème. Saler et poivrer et enfin saupoudrer de parmesan.
- 5 Servir bien chaud.