

Tagliatelles aux courgettes façon carbonara

Pour 2-3 personnes:

- 250 g de tagliatelles
- 100 g d'allumettes de lardons fumés
- 1 belle courgette
- 10 cl de crème liquide
- parmesan râpé
- sel, poivre



Laver et râper la courgette sans la peler. Dans une sauteuse, faire revenir les lardons sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils commencent de dorer. Ajouter alors la courgette râpée et laisser cuire à feu moyen en remuant souvent jusqu'à ce qu'elle ait rendu un maximum d'eau.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une marmite d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.

Ajouter la crème dans la sauteuse, puis saler (légèrement à cause des lardons et du fromage) et poivrer. Laisser épaissir à feu doux.

Egoutter les pâtes et les ajouter dans la sauteuse. Saupoudrer de parmesan râpé et bien mélanger de façon à enrober les tagliatelles. Servir aussitôt avec quelques copeaux de parmesan.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>