

Courge spaghetti à la carbonara

Pour 4 portions:

Courge:

- 1 courge spaghetti, coupée en deux sur le sens de la longueur, graines retirées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Sauce carbonara:

- 12 tranches de bacon, coupées en morceaux de 1/2 po environ
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 échalote française, ciselée
- 2 oignons verts, ciselés
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 1/2 tasse de crème 15% à cuisson
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé finement
- 4 gros jaunes d'oeuf
- Sel et poivre du moulin, au goût

Courge:

Préchauffer le four à 400 F.

Tapisser une plaque à cuisson avec un papier parchemin.

Badigeonner l'intérieur des moitiés de courge avec l'huile d'olive. Saler et poivrer généreusement.

Retourner les moitiés de courge, face intérieure contre le papier parchemin.

Cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tout juste tendre. Évitez de trop la cuire, on la veut "al dente".

Gratter l'intérieur de la courge en l'effilochant et réserver la chair dans un bol.

Sauce carbonara:

Dans une grande poêle antiadhésive, cuire le bacon à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant.

Retirer le bacon, le réserver et conserver 1 c. à soupe de gras dans la poêle.

À feu moyen-vif, suer l'échalote française, la moitié des oignons verts et l'ail, pendant environ 1 minute.

Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire 1 minute.

Ajouter la crème, la chair de courge, 1/2 tasse de parmesan et le bacon. Baisser le feu et laisser mijoter environ 1 à 2 minutes, pour bien réchauffer le tout et pour fondre le parmesan.

Saler et poivrer, au goût.

Retirer du feu, ajouter les jaunes d'oeuf et mélanger immédiatement. Le tout sera très crémeux :)

Garnir du reste de l'oignon vert et du parmesan, au service.

(Source: Kat - Douceurs au palais)