



www.passionnementcreative.fr

Tagliatelles de courgettes à la carbonara

Ingrédients

- 5 courgettes
- 1 boîte de lardons
- Crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Couper les courgettes dans le sens de la longueur, en forme de tagliatelles.

Emincer l'oignon. Faire revenir les courgettes dans un filet d'huile d'olive 3 à 5 minutes pour qu'elles ramollissent mais ne cassent pas.

Mettre les courgettes dans un égouttoir.

Faire revenir l'oignon avec les lardons.

Ajouter les courgettes dans la même poêle, et faire revenir le tout 1 ou 2 minutes.

Ajouter la crème fraîche. Saler et poivre.

Bon appétit !