Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carbonara de courgettes au safran.

Ingrédients

1 kg de courgettes, 200 g de pancetta, 8 œufs, 2 dl de crème, 160 g de parmesan, 2 capsules de safran, 1 bouquet de basilic, Sel, Poivre noir du moulin,

Préparation

Laver les courgettes et réaliser des tagliatelles de courgettes à l'aide du Spirelli.
Dans un récipient, mélanger la crème, les jaunes d'œufs, le safran et rectifier l'assaisonnement.
Râper le parmesan et déchirer les feuilles de basilic.
Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Plonger les tagliatelles 3 minutes dans l'eau et égoutter. Remettre les tagliatelles dans la casserole et verser la préparation à base d'œuf par-dessus. Chauffer à feu doux quelques minutes, ajouter le parmesan et le basilic puis servir.

Notes :