



TAGLIOLINI À LA CARBONARA DE COURGETTES AVEC LEURS FLEURS

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 20 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 6 courgettes avec leurs fleurs
- 1 oignon de printemps
- Huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- 350 g de pâtes tagliolini (ou, à défaut, spaghetti, fettuccine, linguine ou tagliatelle)
- oeufs (3 rouges et 1 blanc), battus
- Poivrer au besoin
- Sel au goût
- 100 g de fromage râpé (¾ de pecorino, ¼ de parmesan)

Lorsque les courgettes sont de saison, vous obtenez non seulement la courge verte tendre, mais aussi le bonus de leurs fleurs jaune vif. Les plus grosses fleurs sont les mâles et celles-ci ne portent pas de fruits. Les plus petites fleurs se trouvent attachées au fruit lui-même et sont souvent vendues avec les courgettes. Les fleurs de courgette sont délicates et ont à la fois la saveur de la courgette et celle du soleil qui les fait mûrir.

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Retirez les fleurs des courgettes. Nettoyez-les et coupez-les sur la tige, puis rentrez à l'intérieur pour retirer l'étamine. Coupez chaque fleur en lanières ou en morceaux, selon la taille, puis réservez.

Coupez les courgettes et l'oignon de printemps en tranches fines, après avoir retiré la peau extérieure. faites cuire dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge et la gousse d'ail pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les tagliolini dans une grande quantité d'eau salée. Égouttez al dente (en gardant un peu d'eau des pâtes à part) et ajoutez aux courgettes. Ajoutez une partie du fromage en prenant soin d'arroser d'un peu d'eau de cuisson. Lorsque les pâtes ont absorbé tout le liquide, ajoutez les œufs que vous avez battus et le fromage restant. Mélangez et assaisonnez de poivre. Servez chaud, le poivre dégagera son parfum avec le fromage. Une idylle pour le palais ! Bon appétit !

