

Spaghettis de courgettes & persil-carbonara

Ingrédients

2 petites courgettes
Persil
Bouillon de volaille
Lard
Beurre



Préparation

Réalisez des spaghettis avec 2 petites **courgettes** non épluchées.

Mixez dans un blender une poignée de **persil** et un peu de **bouillon de volaille** pour obtenir un bon jus de persil (*très bon pour la santé*) !

Saisir rapidement vos courgettes à la poêle + épices. Retirer du feu.

Dorer quelques morceaux de **lard** dans une poêle chaude avec un peu de **beurre**.

Mélanger l'ensemble de votre préparation et terminer par quelques zestes de citron.



Optez pour l'éplucheur à légumes **GEFU**

Testée et Approuvée !

