



## Carbonara de cabillaud et tagliatelles de courgette

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 4 dos de cabillaud MSC
- 4 courgettes
- 1/2 jus de citron
- 20 cl de crème
- 60 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- Curry
- Aneth
- Parmesan
- Sel et poivre

1. Décongeler les dos de cabillaud selon les indications figurant sur l'emballage et les assaisonner de sel et de poivre.
2. Cuire les dos de cabillaud dans un poêle à l'huile d'olive à feu vif 2 à 3 minutes de chaque côté puis les effeuiller.

3. Couper les courgettes en fines lamelles dans le sens de la longueur. Les plonger 2 minutes dans un grand volume d'eau salée, égoutter et bien refroidir.
4. Poêler les tagliatelles de courgette dans du beurre, ajouter la crème, le cabillaud, le 1/2 jus de citron, une pincée de curry et les jaunes d'œufs.
5. Laisser compoter 2 à 3 minutes puis ajouter du parmesan et servir dans des assiettes creuses.