Pâtes carbonara au bacon et à la courgette

Les ingrédients

- 400g de Dés de Bacon HERTA®
- 250g de pâtes
- 250g de mascarpone
- 1 courgette
- 1 gousse d’ail
- 1 échalote
- Optionnel : Quelques feuilles de thym frais

Préparation:

- Portez à ébullition une casserole d’eau salée et faites cuire les pâtes selon les indications de l’emballage.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en spaghetti. Coupez l’ail et l’ échalote finement.
- Dans une poêle, faites revenir les **Dés de Bacon HERTA®**, l’ail et l’échalote jusqu’à ce qu’ils soient dorés. Ajoutez-y les courgettes et faites-les cuire quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le mascarpone, les feuilles de thym et un peu d’eau de cuisson des pâtes dans la poêle jusqu’à obtenir une sauce onctueuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Pour finir, ajoutez-y les pâtes. Mélangez-bien et servez.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**