Gâteau à la carbonara

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

300 grammes de capellini (p. ex. des capellinis)
sel
huile d'olive
100 grammes de fromage râpé (p. ex. du gruyère)
3 œufs (gros)
250 ml de crème entière
1 brin de romarin (ciselée)
poivre noir
250 grammes de lardons fumés
2 gousses d'ail (émincées)
250 grammes de cubes de potiron (grillés au four avec un peu d’huile d’olive)
1 bouquet de sauge

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les spaghettis dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les. Laissez-les refroidir dans une passoire.**
2. **Enduisez d’huile d’olive un moule à manqué de 20 cm de diamètre. Saupoudrez le fond et les bords d’un peu de fromage râpé.**
3. **Versez les spaghettis dans un grand récipient. Ajoutez les œufs battus, la crème, le romarin ciselé et le poivre noir.**
4. **Faites dorer le lard dans une poêle. Ajoutez l’ail et le potiron. Après avoir égoutté la graisse de la poêle, versez le mélange au lard dans les pâtes avec le reste du fromage râpé et la sauge ciselée.**
5. **Mélangez bien et versez le tout dans le moule à manqué. Tassez bien le mélange et laissez cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

6. **Laissez refroidir dans le moule pendant quelques minutes, puis passez un couteau tranchant le long des bords pour détacher le gâteau du moule. Démoulez le gâteau et servez-le sur une planche en bois.**