

Gratin de Courge Spaghetti

POUR 4 PERSONNES

- 1 courge spaghetti
- 2 œufs
- 50g de dés de jambon
- 20cl de crème fraîche
- 100g de gruyère râpé
- Muscade



1. Rincer la courge, la plonger dans l'eau bouillante et poursuivre la cuisson pendant 30min.
2. L'égoutter, la laisser refroidir, puis enlever les graines en la coupant en 2 morceaux.
3. Avec une fourchette, gratter la chair de la courge pour récupérer les spaghettis caractéristiques.
4. Réserver au frais.
5. Dans un bol, battre les œufs, ajouter la crème et assaisonner avec la muscade.
6. Rajouter jambon et fromage et mélanger.
7. Verser les spaghettis dans un plat et y ajouter la préparation.
8. Enfourner le plat au four pour 30min à 180°C.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

