

Gratin de courge spaghetti

<http://www.750g.com/gratin-de-courge-spaghetti-rc41107.htm>



Difficulté : facile **Préparation :** 45 mn **Cuisson :** 30 Mn **Coût :** Moyen

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 courge spaghetti
- 20 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 50 g de jambon en dés (facultatif!)
- Noix de muscade

PREPARATION

1. Laver la courge, la plonger entière dans l'eau bouillante, pour un bain de 45 minutes
2. La sortir de l'eau, laisser refroidir, ôter les graines.
Défaire les spaghettis de la peau (ils viennent très facilement). Réserver.
3. Battre les œufs, ajouter la crème. Assaisonner, râper la noix de muscade. Ajouter le fromage et le jambon.
4. Verser les spaghettis dans un plat, ajouter l'appareil, et enfourner à four chaud, Th. 6 pour une 1/2 heure.