



Courge spaghetti baçon tartiflette

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 26 min

INGRÉDIENTS

- 2 courges spaghetti
- 150 g de lardons
- 1 Reblochon fermier
- 150 g de crème fraîche
- 1 bouchon de vin blanc
- Sel, poivre
- Persil



Cuisson de la courge

Faites des trous dans votre courge à l'aide d'une fourchette.

Faire cuire au micro-ondes à pleine puissance 6 min pour une courge de 500 g, 12 min pour une courge d'1 kg.

Tester la cuisson en plantant un couteau, si cela manque de cuisson refaire cuire par tranches de 30 sec.

Laissez refroidir un petit peu la courge puis coupez-la en deux.

Retirez les graines à l'aide d'une cuillère puis gratter la chair avec une fourchette, vous obtenez de beaux spaghetti.

Attention de ne pas abîmer la coque, nous allons nous en servir pour la suite de la recette.

Garniture tartiflette

Faire revenir vos lardons.

Dans un saladier, mélangez la courge avec le vin, puis ajoutez la crème.

Remettre la préparation dans les coques de courges. Coupez le fromage et le déposez sur les $\frac{1}{2}$ courges.

Enfournez dans un four préchauffé à 200 °C et faire cuire 20 min.

Au moment de servir, parsemez du persil ciselé sur vos $\frac{1}{2}$ courges.

Servir chaud accompagnés d'une salade.