



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Courge-spaghetti au gratin

Voici un légume que je cuisinai pour la première fois, j'ai, en fait, préparé la courge comme un macaroni au gratin.



INGREDIENTS : 4 personnes

1 courge-spaghetti
4 tranches de jambon
40 cl de lait
50 g de beurre
40 g de farine
100 g de fromage râpé
Sel et poivre
Noix de muscade

PREPARATION :

Faire cuire la courge entière dans de l'eau bouillante salée pendant 40 mn. Pendant ce temps, préparer une béchamel en faisant fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine et laisser cuire une minute. Verser le lait en remuant constamment avec un fouet jusqu'à épaississement. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Emincer le jambon en fines lanières. Et l'ajouter dans la sauce. Sortir la courge de l'eau, la couper en deux dans la longueur et enlever les graines. A l'aide d'une fourchette, détacher les spaghetti de l'écorce et les égoutter. Mélanger ensuite les spaghetti avec la béchamel. Remplir un plat à gratin ou une demi-écorce de la courge avec cette préparation et saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner à four chaud.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>