

# Gratinade de Spaghetti

---

## POK\_ Gratinade de Spaghetti

### Ingrédients pour 6 personnes :

Spaghetti  
lardons  
beurre  
guyère  
crème fraîche  
sel, poivre

### Préparation:

Laver et faire cuire la Spaghetti à la vapeur 1/4 d'heure.

La couper en deux et l'épéiner à l'aide d'une fourchette pour en extraire la chair.

Faire revenir les lardons et mélanger avec la chair revenue dans le beurre.

Ajouter la crème, saler et poivrer.

Verser la préparation dans un plat et parsemer de guyère.

Enfourner.

**Astuce:** Vous pouvez servir ce plat dans la coque de la courge sur un lit de salade pour une présentation originale.