

Courge spaghetti à l'Italienne



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 courge spaghetti
- 3 tomates
- Mozzarella
- 2 gousses d'ail
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

Préparation :

1. Cuire la courge à l'eau bouillante salée
2. Egoutter, couper la courge en deux et enlever les graines
3. Gratter la chair avec une fourchette, saler et poivrer

Courge spaghetti à l'Italienne

4. Dans un plat, mettre la chair, répartir l'ail (pelé et haché) dessus
5. Couper les tomates en lamelles assez fines et les poser sur la courge
6. Couper des tranches de mozzarella et poser sur les tomates
7. Parsemer d'herbes de Provence
8. Mettre au four 20-25 min à 200°C

Astuce: vous pouvez ajouter du gorgonzola, c'est encore meilleur