

# Courge spaghetti aromatisée

---

## POK\_ Courge spaghetti aromatisée

### Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de courge Spaghetti  
6 tomates bien en chair  
2 gousses d'ail  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive  
50 grs de parmesan râpé  
Estragon, sarriette, sel, poivre

### Préparation:

Faites cuire la Spaghetti entière (environ 15 mn) dans une cocotte remplie d'eau salée.  
Une fois cuite, coupez-la en deux, épépinez et retirez les filaments à l'aide d'une fourchette.  
Jetez la coque.  
Epluchez et coupez les tomates en petits morceaux.  
Pelez l'ail et hachez-le finement.  
Mélangez le tout et arrosez d'huile d'olive.  
Assaisonnez à votre convenance avec du sel, du poivre, de la sarriette et de l'estragon.  
Une fois le mélange effectué, parsemez de parmesan râpé et servez chaud.