

Gratinade de Spaghetti

POK_ Gratinade de Spaghetti

Ingrédients pour 6 personnes :

Spaghetti
lardons
beurre
gruyère
crème fraîche
sel, poivre

Préparation:

Laver et faire cuire la Spaghetti à la vapeur 1/4 d'heure.
La couper en deux et l'épépiner 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 gruyère.
Enfourner.

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