

Quiche à la spaghetti



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 courge spaghetti
- 3 œufs
- 100 gr de bacon
- 4 cuillère à soupe de crème fraîche
- 125 gr de mozzarella
- 50 gr de gruyère
- sel, poivre

Préparation :

1. Cuire la courge spaghetti
2. La percer avec une fourchette et la placer dans une assiette au micro-ondes
3. Faire chauffer 10 minutes et réajuster la cuisson si besoin
4. Laisser refroidir un peu, l'ouvrir et gratter l'intérieur à l'aide d'une fourchette
5. Dans un bol, battre les œufs, le sel et le poivre
6. Ajouter la mozzarella en morceaux et le bacon coupé en morceaux ainsi que le gruyère
7. Ajouter les spaghetti de courge
8. Verser dans un moule en silicone et cuire au four 30 min thermostat 180°