

Salade de Spaghetti au pistou



Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 courge Spaghetti
- huile d'olive
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de gros sel
- 1 bouquet de basilic

Préparation :

1. Ecraser l'ail avec le sel et le basilic et ajouter 3 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une sauce homogène
2. Percer la courge Spaghetti à plusieurs endroits à l'aide d'une pointe de couteau
3. La mettre entière dans de l'eau bouillante et laisser cuire 30 minutes
4. Laisser la courge refroidir et l'ouvrir en deux dans le sens de la longueur pour en retirer la chair à l'aide d'une fourchette
5. Assaisonner de jus de citron et de pistou