



Courge spaghetti gratinée au parmesan

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 2 pers/ 5 spl ou 5 pp par pers

- 1 courge spaghetti de 1,2 kg
- 1 boîte de 400 gr de champignon de Paris soit 230 gr égouttés
- 150 gr de lardons de bacon
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 25 gr de parmesan
- sel, poivre

Piquer la courge à l'aide d'une fourchette.
La mettre dans un récipient supportant le micro-
onde et la faire cuire 25 min à 900w.

La couper ensuite en 2, retirer les graines et les
filaments puis récupérer toute la chair à l'aide
d'une fourchette.

Conserver les coques vides.

La mettre dans un saladier, saler poivrer.
Puis incorporer les champignons, le bacon et la
crème.
Bien mélanger.

Répartir le tout dans les coques et parsemer de
parmesan.

Enfourner dans votre four préchauffé à 250°
quelques minutes, juste le temps de faire dorer le
fromage.