



gratin de courge spaghetti au gorgonzola et fromage de chèvre râpé

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4/ 5 personnes

- 2 courges spaghetti
- ail en poudre
- 5 œufs
- 30 gr de gorgonzola
- sel et poivre
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 100 gr de fromage de chèvre râpé

Piquer les courges spaghetti à l'aide d'une fourchette et les faire cuire au four à micro-onde pendant 20 min puissance 900W.

Laisser les refroidir. Couper les en deux puis retirer les graines et à l'aide d'une fourchette récupérer la chair qui ressemble à des spaghettis. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°.

Battre les œufs avec la crème dans un saladier, ajouter le gorgonzola coupé en dés, saler, poivrer puis ajouter le piment.

Beurrer un plat allant au four, répartir la courge spaghetti, saupoudrer d'ail et mélanger. Verser alors le contenu du saladier dans votre plat et étaler le fromage de chèvre sur le dessus du gratin.

Pour finir, poser quelques morceaux de beurre et enfournez pour 20 min.