GRATIN DE COURGE SPAGHETTI AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti
- 400g de poireau
- 200g de râpé (emmental)
- 2 œufs
- 200ml de lait
- 125ml de bouillon de poulet
- 4 à 6 c-à-s de chapelure
- 5 c-à-s de farine
- noix de muscade
- huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL : 2H

PRÉPARATION

Faites cuire la courge spaghetti à l'eau pendant 20mn, jusqu'à ce que la pointe du couteau entre dans la chair facilement.

Refroidissez là, videz la chair (conserver les graines pour l'apéritif).

Nettoyez et coupez les blancs et verts des poireaux en lamelles. Faites les fondre dans un peu d'huile d'olive, pendant une dizaine de minutes. Mouillez du bouillon de poulet. Faites évaporer le liquide de cuisson, à feu doux, le temps que les poireaux se ramollissent.

Ajoutez la chair de courge spaghetti. Faites cuire en mélangeant constamment jusqu'à évaporation du jus de cuisson.

Saupoudrez de farine et mélangez bien à feu doux. Retirez la poêle du feu. Incorporez les œufs battus, le sel, le poivre et la muscade, puis le lait chaud et finalement 100g de râpé.

Versez dans un plat à gratin, étalez par-dessus, les 100g de râpé restant. Parsemer de chapelure. Salez, poivrez et saupoudrez de muscade.

Mettez au four à 210°C, pendant environ 30 mn, jusqu'à ce qu'une petite croûte se soit formée sur le dessus.