GRATIN DE COURGE SPAGHETTI

INGRÉDIENTS

- une 1/2 courge spaghetti
- un paquet de lardons
- 30g de farine
- 30g de beurre
- 35 cl de lait
- une pincée de noix de muscade en poudre
- Poivre
- un peu de gruyère râpé.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H10MN
TEMPS TOTAL : 1H25MN

PRÉPARATION

:Mettre la courge dans un plat allant au four et la laisser cuire 45 min à 200°C.

Lorsque la courge est cuite, la retirer du four et la laisser refroidir.

Pendant ce temps, faire cuire les lardons et préparer la béchamel en faisant fondre le beurre, puis en ajoutant progressivement la farine. Bien mélanger pour éviter les grumeaux.
Ajouter le lait tiède par à-coup. Poivrer et ajouter la muscade.

Ajouter ensuite une poignée de gruyère râpé et bien mélanger.

Mettre à gratiner pendant 20mn