

## **Gratin de courge spaghetti**

Laver la courge, la plonger entière dans un grand récipient et porter à ébullition jusqu'à ce que la peau soit souple. Retirer, laisser un peu refroidir la courge puis retirer la peau, les pépins, ensuite étirer et déposer les spaghettis dans un plat à gratin. Garnir de sauce tomate, épicer, au choix : ajouter viande hachée, fromage rapé ...

Mettre au four 30 minutes.