

Courge spaghetti gratinée

INGRÉDIENTS

- 1 moyenne courge spaghetti, coupée en deux sur la longueur (enlever les graines)
- Environ 3 tasses de votre sauce à spaghetti préférée, chaude
- 3 tasses de fromage cheddar, râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 400°F (200°C).
- Déposer la courge sur une plaque à cuisson, la chair vers le haut. Arroser d'un bon filet d'huile d'olive puis saler et poivrer. Cuire au four pendant 35 à 50 minutes, selon sa taille, ou jusqu'à ce que la chair se défasse facilement à l'aide d'une fourchette.
- Retirer du four puis gratter légèrement l'intérieur avec une fourchette. Remplir la cavité avec de la sauce puis enterrer de fromage.
- Déposer au four et cuire pendant 5 minutes. Faites ensuite griller jusqu'à ce que le fromage soit doré à souhait ! Laisser reposer 5 minutes et manger directement à partir de la courge !