



**GRATIN DE COURGE SPAGHETTI**

**Plat**

Préparation :20 min. Cuisson : 70 min. Difficulté : moyen Calories : 200 Kcal

**Ingrédients**

1 belle courge spaghetti

1 oignon

500g de bœuf haché

10 cl de crème légère

2 œufs

2 cuillères à soupe de maïzena

1 boîte de pulpe de tomates

 Piment d'Espelette

100 g de gruyère râpé

**Préparation**

**Etape 1 :** Mettre la courge dans une cocotte pleine d'eau bouillante, faire cuire pendant 25 à 30 minutes. Laisser refroidir.

**Etape 2 :** Faire revenir la viande hachée, laisser refroidir. Émincer l'oignon, le faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

**Etape 3 :** Battre les œufs, ajouter la maïzena, la crème, puis la pulpe de tomates et la viande de bœuf hachée et le piment.

**Etape 4 :** Couper la courge en deux, l'épépiner. Défaire avec une fourchette les spaghettis. Lorsqu'ils sont bien froids, les ajouter à l'appareil.

**Etape 5 :** Verser le tout dans un plat à gratin, couvrir de fromage râpé.

**Etape 6 :** Faire cuire à four chaud (220°) pour 45 minutes.