

## Courge spaghetti



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 courge spaghetti
- 1 grosse noix de beurre
- 1 grosse poignée de parmesan
- sel et poivre du moulin

### Préparation de la recette :

- \* Bien laver la peau de la courge
- \* L'immerger entière dans de l'eau salée
- \* En général, quand la courge est cuite, la peau s'enlève toute seule. En faisant attention parce que c'est très chaud, ouvrir la courge en deux **dans la largeur** et, à l'aide d'une cuillère à soupe, ôter les pépins
- \* Ensuite, prendre une fourchette puis gratter délicatement la chair de la courge qui se détache en filaments, comme des spaghettis.
- \* Mettre dans le plat de service et mélanger avec le beurre, un peu de sel et pas mal de poivre (la courge spaghetti est assez fade si elle n'est pas bien assaisonnée)
- \* Ajouter ensuite le parmesan et déguster sans attendre

**Bon Appétit !**