

Gratin de courge spaghetti aux poireaux, lardons et comté



Ingrédients:

1 courge spaghetti

2 petits poireaux

2 échalotes

100g de lardons

200g de champignons de Paris en boîte

sel et poivre du moulin

2 oeufs

150g de cream cheese (Philadelphia)

100g de comté râpé

2 branches de persil

Préparation:

- Préparation de la courge:

Couper la courge en 2 dans le sens de la longueur et la poser sur une plaque allant au four. Badigeonner légèrement d'huile d'olive pour éviter le dessèchement. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes. Laisser refroidir, retirer les graines puis extraire la chair en grattant l'intérieur de la courge à l'aide d'une fourchette.

- Laver et émincer les poireaux et les échalotes. Dans une sauteuse, faire chauffer un d'huile d'olive et y faire revenir les lardons, les échalotes et les poireaux émincés jusqu'à ce que les poireaux soient fondants. Ajouter les champignons. Saler et poivrer.

- Ajouter le mélange poireaux/lardons/champignons à la chair de courge et bien mélanger. Répartir dans un plat à gratin.

- Dans un saladier, battre les oeufs avec le cream cheese. Saler et poivrer. Verser cette préparation sur les légumes.

- Saupoudrer de comté râpé puis enfourner pour 25 minutes à 210°C.