

Une recette de gratin pour cuisiner la courge spaghetti, cette courge jaune dont la chair ressemble à des spaghettis.

**Ingrédients Pour 4 personnes**

* 1 courge spaghetti
* 2 œufs
* 10 cl de lait
* 200 g de lardons
* 30 g de comté râpé
* sel, poivre

**Préparation pour Gratin de courge spaghetti aux lardons**

1. Percez la courge spaghetti en une dizaine de points avec la lame d’un couteau. Plongez-la dans une casserole d’eau bouillante et laissez cuire 40 min ou à la cocote minute 10 mn dans un fond d’eau pose sur une grille Elle doit être tendre.

2. Égouttez la courge, coupez-la en deux et laissez refroidir 30 min. Puis enlevez les pépins et les filaments fibreux, prélevez la chair et les filaments moelleux qui donnent son nom à la courge spaghetti. Découpez-les grossièrement avec une paire de ciseaux pour les raccourcir.  
3. Faites revenir les lardons dans une sauteuse et égouttez en la graisse.  
4. Dans un bol, battez les œufs dans le lait, avec un peu de sel et de poivre. Mélangez la courge, les lardons et le lait.  
5. Versez dans un plat à gratin. Saupoudrez de comté râpé. Faites cuire 20 min à 180°C, puis faites gratiner 5 min sous le grill à 220°C si nécessaire.