

Gratin de courge spaghetti bolognaise

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

cuisson : 10 + 30 min, préparation : 15 min, très facile



Il vous faut pour 6 personnes

- 1 courge spaghetti (environ 800 g) • 200 g de viande hachée • 1 oignon • 1 gousse d'ail
- 1 boîte de tomates concassées (400 g) • 1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
- 10 cl de vin blanc • thym, 1 feuille de laurier • sel, poivre, 1 càc de sucre • huile d'olive
- emmental râpé, noisettes de beurre

Faire la sauce tomate : Peler et émincer l'oignon. Peler et dégermer l'ail. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'il est bien tendre, verser le vin blanc, mélanger, puis ajouter les tomates concassées, le concentré de tomates, l'ail haché, 1 càc de thym. Mélanger.

Saler, poivrer, ajouter 1 càc de sucre. Mélanger et laisser mijoter 5 minutes. Pendant ce temps, faire revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Mixer la sauce au mixeur plongeant, ajouter la viande cuite, puis remettre à mijoter avec la feuille de laurier sur feu doux, à couvert pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, laver la courge et la couper en deux.

La faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes (avec sa peau). Laisser refroidir, puis détacher la chair de la courge avec une fourchette. La courge se défait alors en fins brins, comme des spaghettis, d'où son nom.

Allumer le four th6, 180°C. Mélanger les spaghettis de courge avec la sauce bolognaise. Verser dans un plat à gratin, saupoudrer d'emmental râpé, disposer des noisettes de beurre dessus et enfourner pour 30 minutes. Servir tiède.