

**Recette proposée par Christophe Lochet, responsable du restaurant
municipal de Cossé-le-Vivien (35)
Gratin de courge spaghetti**



Ingrédients pour 10 personnes 100% bio

Courge spaghetti 3 kg

0.5 litre de lait

75 gr de beurre

75 gr de farine

350 de poitrine fumée

200 gr de fromage type Gouda ou Comté

Sel, poivre, muscade.

Préparation

Préparer la courges spaghetti (laver et épépiner) et mettre en cuisson.

Faire la béchamel*

Faire revenir les lardons

Râper le fromage

Vider la courge spaghetti une fois qu'elle est cuite

Assembler la béchamel avec la courge et les lardons

Dresser, mettre le fromage râpé et passer au four.

Préparation de la béchamel*

Réaliser le roux dans une casserole : mettre le beurre à fondre, puis ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule

Toujours sur un feu moyen, verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet

Assaisonner ensuite la béchamel de sel, de poivre du moulin et de noix de muscade.