

Courge spaghetti au pesto rosso & fromage gratiné

Pour 2 personnes !

INGRÉDIENTS:

- 1 oignon
- 1 courge spaghetti
- 200g de pesto rosso
- 1 c. à s. d'ail en poudre
- 1 grosse poignée de fromage râpé
- Sel/poivre



Recette de la Ferme Benaise (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper la courge en deux. Enlever les graines, badigeonner d'huile d'olive et enfourner pendant 45mn.
3. Eplucher et couper en morceaux l'oignon. Faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et l'ail semoule.
4. Quand la chair de la courge est cuite, gratter avec une fourchette pour détacher les 'spaghetti'. Mélanger la chair avec le pot de pesto rosso, l'oignon revenu et remettre dans une des demi courges.
5. Mettre une poignée de fromage râpé sur le dessus et faire gratiner une dizaine de minutes.

Bon appétit !