



Courge Spaghetti Sauce Jambon/Roquefort

Ingrédients

Pour 3 personnes

- 1 courge spaghetti de taille moyenne
- 2 à 3 gousses d'ail détaillées en petits morceaux
- 200 g de champignons de Paris frais (ou une petite boîte de conserve)
- 50 g de jambon blanc (1 tranche)
- 75 g de jambon cru (4 tranches moyennes)
- 70 ml de vin blanc sec
- 200 ml de crème fraîche
- 70 g de roquefort

Préparation

- Mettre la courge spaghetti à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante (tel quelle ; ne pas découper, ne pas ouvrir), pendant environ 1 heure. Possibilité également de la faire cuire au micro-ondes 10 à 15 mn puissance maxi en la coupant en 2 et en retirant les pépins
- Pendant ce temps, cuire dans une sauteuse avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive : les champignons émincés, l'ail, et les jambons coupés en petits morceaux pendant 5 à 10 mn
- Ajouter le vin et faire réduire de moitié sans couvrir
- Ajouter la crème, et laisser chauffer 5 mn sans couvrir en remuant régulièrement
- Ajouter 2 pincées de poivre
- Ajouter le roquefort, éteindre, et réserver jusqu'à ce que la courge soit cuite (elle est cuite quand elle s'enfonce légèrement sous la pression du doigt)
- Quand elle est cuite, la sortir de l'eau, remettre la sauce à chauffer
- Ouvrir la courge en deux, gratter le centre et les graines, puis gratter à la fourchette l'intérieur de la courgette
- Disposer dans un plat (ou directement dans les assiettes) et couvrir de la sauce