



Pain de Courge Spaghetti au Saumon fumé

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1 courge spaghetti d'environ 1kg
- 3 oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g à 200 g de saumon fumé
- 100 g de pain de mie
- 15 cl de lait
- persil et ciboulette
- 3 gousses d'ail
- 150 g de gruyère râpé
- 5 œufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Eplucher la courge spaghetti et la couper en dés grossiers
- Faire revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive puis, lorsqu'ils sont dorés, ajouter les dés de courge
- Lorsque les filaments se détachent des dés, la courge est cuite
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette, y ajouter le gruyère, la crème fraîche, le sel, le poivre, le persil haché et la ciboulette ciselée. Mélanger.
- Faire gonfler le pain de mie dans le lait, puis l'écraser en purée. Ajouter cette préparation aux œufs, et bien mélanger
- Passer au robot pour une pâte plus homogène, ajouter ensuite la courge spaghetti et le saumon fumé détaillé en fines lamelles
- Mettre dans un moule à cake préalablement beurré et enfourner pour 1 heure de cuisson

Nota : A déguster tiède en repas du soir, ou froid avec un peu de mayonnaise en entrée