



Courges spaghetti farcies à la saucisse italienne au gratin

4 portions

 15 min

 60 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
2	Courges spaghetti de taille moyenne	1. Couper les courges en deux et retirer les graines.
Quantité suffisante	Huile d'olive	Badigeonner l'intérieur avec un peu d'huile et assaisonner.
Quantité suffisante	Sel	Déposer faces coupées sur une plaque à pâtisserie chemisée d'un papier parchemin. Cuire au four à 400 °F environ 45 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau puisse transpercer facilement la chair.
1	Oignon de taille moyenne, ciselé	2. Dans une poêle, suer l'oignon dans l'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
30 ml	Huile d'olive	
2	Gousses d'ail, hachées	3. Ajouter l'ail et cuire environ 2 minutes.
1 lb	Saucisses italiennes épicées, défaites	4. Ajouter la chair de saucisses et cuire jusqu'à ce que la viande soit colorée. Bien défaire à la cuillère à bois pendant la cuisson.
2 tasses	Tomates raisins, coupées en 2	5. Ajouter les tomates et cuire environ 5 minutes.
Quantité suffisante	Sel et poivre	Assaisonner et réserver.
1.5 tasse	Fromage <i>Tête dure</i> , <i>Raclette de Compton au poivre</i> ou de <i>Louis d'or 9 mois</i> , râpé	6. Retirer les courges du four et farcir avec le mélange de saucisses. Répartir le fromage sur le dessus et gratiner au four à <i>Broil</i> .

Fromages proposés :

Tête Dure - Fromagerie Fritz Kaiser

Louis d'or 9 mois - Fromagerie du Presbytère

Raclette de Compton au poivre - Fromagerie La Station

