

Gratin de courge spaghetti aux poireaux



“ En Provence, le gratin de courge traditionnel s'appelle un ‘lou tian de coucourdo’. C'est une des premières recettes découvertes suite à mon installation sur Marseille en 1999. Pour cette version, j'y ai ajouté des poireaux, du bouillon et de la mozzarella. Cette recette s'adapte à toutes les courges d'hiver. Vous ne pouvez pas vous tromper ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 [courge spaghetti](#) de taille moyenne (1,5 à 2 kg)
- 400 à 500 g de [poireaux](#)
- 100 g de râpé (emmental, gruyère...)
- 200 à 250 g de mozzarella
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 125 ml de bouillon (poulet ou légumes)
- 4 à 6 c. à soupe de chapelure
- Noix de muscade
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Faites cuire la courge spaghetti à l'eau (Lire la rubrique → [Comment la consommer, la cuisiner ?](#)) : Utilisez une grande marmite dans laquelle vous posez la courge. Couvrir d'eau. Amenez à ébullition puis salez l'eau. Laissez cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau transperce facilement la peau et la chair de la courge. Refroidissez-la, en la trempant dans un bac d'eau froide (ceci permet de stopper la cuisson). Coupez-la en deux. Retirez les [graines](#) puis la chair à l'aide d'une cuillère.

Rincez puis coupez les blancs et les verts de poireaux en lamelles. Faites-les fondre dans un filet d'huile d'olive. Comptez une dizaine de minutes. Mouillez avec le bouillon. Faites évaporer les liquides sur feu doux. Les poireaux auront le temps de se ramollir. Ajoutez la chair de courge spaghetti. Faites cuire en mélangeant constamment. Une fois les liquides évaporés, saupoudrez de farine. Mélanger en chauffant à feu doux. Retirez la poêle du feu. Incorporer les œufs battus, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez le lait chaud et finalement, le râpé.

Verser dans un plat à gratin, répartissez la mozzarella coupée en fines tranches. Parsemez de chapelure. Salez, poivrez. Saupoudrez de muscade.

Déposez dans le milieu du four à 210-220°C. Faites cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une petite croûte dorée se soit formée sur le dessus.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez les poireaux par des [oignons](#) et de la [ciboulette](#).
- Conservez les graines de courges pour en faire [des graines de courge séchées au sel](#)... super pour l'apéro !