

# Gratin de courge spaghetti tomatée aux boutons d'ail des ours au vinaigre et aux bettes à la marjolaine



“ Un essai de gratin composé de mes petites conserves et produits congelés... ma foi un résultat fort intéressant ! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 8 à 12 personnes) :

- 1 petite [courge spaghetti](#)
- 250 ml de [coulis de tomates](#)
- 24 [boutons floraux d'ail des ours au vinaigre](#)
- Les côtes d'une belle botte de [bettes](#) (ici congelées)
- 200 g de fromage râpé
- 2 à 4 c. à soupe de [pesto de basilic à l'huile](#) (ou de [pesto de roquette à l'huile](#))
- 2 œufs
- 4 c. à soupe de farine
- 200 à 250 g de crème fraîche
- 6 à 8 c. à soupe de chapelure
- 6 à 8 c. à soupe de quinoa soufflé
- 5 à 10 branches de [marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Faites cuire la courge spaghetti à l'eau. Pour ce faire, 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).

Une fois la courge spaghetti cuite, coupez-la en deux. Retirez les graines puis la chair. Mélangez la chair de courge spaghetti au coulis de tomates et au pesto de basilic (ou de roquette) et à 2 c. à soupe de farine. Assaisonnez. Transférez dans un grand plat à gratin. Répartissez les boutons floraux d'ail des ours au vinaigre. Effeuillez le tiers de la marjolaine. Réservez.

Dans une poêle, faites revenir les côtes de bettes coupées en cubes. Salez. Couvrez et laissez cuire une bonne vingtaine de minutes. Enlevez le couvercle. Laissez évaporer l'eau de cuisson des bettes.

Une fois l'eau évaporée, saupoudrez les côtes de bettes de farine. Donnez deux coups de cuillère afin d'y incorporer la farine. Ajoutez la crème, le râpé et les œufs. Mélangez. Assaisonnez.

Répartissez le mélange de côtes de bettes sur celui de la courge spaghetti.

Saupoudrez de quinoa soufflé, de chapelure puis de marjolaine effeuillée. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez.

Enfournez à 220°C pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus du gratin soit doré et croustillant.

Dégustez chaud.

## Et Que Dire De Plus ?

- Recettes de [pesto de basilic à l'huile](#) et de [pesto de roquette à l'huile](#).
- Recette de [boutons floraux d'ail des ours au vinaigre et baies](#).
- Conservez les graines de courges pour en faire des [graines de courge séchées au sel](#)... super pour l'apéro!
- Mes conserves de tomates : [Coulis de tomates non assaisonné, jus et concentré](#).
- Tout savoir sur la [courge spaghetti](#) et sur les [bettes, blettes ou poirées à cardo](#).

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/gratin-de-courge-spaghetti-tomatee-aux-boutons-dail-des-ours-au-vinaigre-et-aux-bettes-a-la-marjolaine/>

---