

Courge spaghetti gratinée aux confit de tomates et basilic



“ Une recette très facile à réaliser... dans ce cas avec une de mes courges spaghetti du jardin et deux conserves réalisée à la fin de l'été dernier, des tomates confites en bocal et du basilic à l'huile d'olive congelé. ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 1 [courge spaghetti](#) de taille moyenne (≈ 1,5 kg)
- 500 ml de [tomates confites à l'huile d'olive](#)
- 6 c. à soupe de [basilic à l'huile d'olive](#) (ici congelé)
- 125 g de mozzarella
- Poudre d'[ail](#)
- 1 verre d'eau
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Déposez la courge spaghetti coupée en deux et épépinée dans un plat à gratin. Badigeonnez d'huile d'olive la chair des deux moitiés de courge.

Répartissez, dans le creux de chaque courge, les tomates poêlées à l'huile d'olive puis le basilic à l'huile d'olive (*ici une barrette encore congelée*). Saupoudrez de poudre d'ail.

Versez un verre d'eau au fond du plat à gratin. Couvrez puis enfournez-le à 210-220°C dans le milieu du four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce la chair de la courge soit tendre.

Lorsque la chair de la courge est cuite, sortez le plat du four. Répartissez la mozzarella coupée en 6 tranches. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfourez au grill jusqu'à ce qu'une petite croûte de fromage grillé se soit formée sur le dessus des moitiés de courge spaghetti. Servez sans plus tarder.

Et Que Dire De Plus ?

→ [Recette de base] [Tomates poêlées confites à l'huile d'olive](#)

→ On a servi cette courge gratinée avec des pâtes à l'encre de sèche... super mélange de goûts et de couleurs !

→ Tout savoir sur la [courge spaghetti](#).