

Gratin de courge spaghetti

Pour 4 à 6 personnes

- 1 courge spaghetti de 1,5 à 2 kg
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 œufs
- 1 bol de gruyère
- poivre, muscade
- Pour la béchamel: 25 g de beurre, 50 g de farine, 1/2l de lait

Faire cuire la courge entière dans une casserole d'eau de 45 minutes à 1h.
Pour savoir si elle est cuite, percer la coque avec un couteau, celui-ci doit s'enfoncer assez facilement (une fois la coque traversée).
Ouvrir la courge en deux et prélever le maximum de chair, en tirant les fibres à la fourchette.
Bien égoutter, au besoin presser légèrement la chair de la courge dans les mains.
Préparer une sauce béchamel avec 25 g de beurre, 50 g de farine et ½ l de lait et le cube de bouillon de légumes(faire chauffer le lait avec le bouillon de légumes, dans une casserole à fond épais, faire fondre le beurre et ajouter la farine en mélangeant bien.
Diluer progressivement avec le lait et faire chauffer jusqu'à l'apparition de bouillons).
Ajouter les œufs battus et le gruyère, le poivre, la muscade, mélanger le tout avec la courge spaghetti bien égouttée.
Faire cuire +/- 30 minutes à 210°, éventuellement 5 minutes sous le grill (à surveiller)

Gratin van spaghettipompoen

Voor 4 tot 6 personen

- 1 spaghettipompoen van 1,5 à 2 kg
- 1 groentebouillonblokje
- 2 eieren
- 1 kommetje gruyèrekaas
- Peper, nootmuskaat
- Voor de bechamelsaus: 25 gr boter, 50 gr bloem, ½ l melk

Kook de hele spaghettipompoen in een kom met water gedurende 45 à 60 minuten.
Controleer de gaarheid van de pompoen door met een mes door de schil te prikken.
Als u het mes gemakkelijk in en uit het vruchtvlies van de pompoen kunt halen is de pompoen gaar.
Snijd de pompoen doormidden en haal de pompoenslierten uit de schil met een vork.
Laat goed uitlekken en knijp eventueel met beide handen het overtollige vocht uit het vruchtvlies. Maak een béchamelsaus met 25 gr boter, 50 gr bloem, een ½ l melk en het groentebouillonblokje (Warm de melk op met het groentebouillonblokje. Smelt de boter in een pan met dikke bodem en voeg de bloem toe onder voortdurend roeren.
Schenk er langzaam de melk bij en laat verder opwarmen tot de saus begint te pruttelen).
Voeg de licht geklopte eieren, de gruyère, peper en nootmuskaat toe, en meng alles onder de uitgeklopte spaghettipompoenslierten.
Zet het geheel ongeveer 30 minuten in een oven op 210°, en nadien eventueel 5 minuten onder de grill (opletten dat het niet aanbrandt)