

Courge de Siam à la bolognaise



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

La courge de Siam appartient à la famille des cucurbitacées, c'est-à-dire à la famille des courges. Elle se récolte à maturité lorsqu'elle est ornée de tâches claires. Son épiderme est très coriace. J'ai appelé Roger à la rescousse pour la couper... En revanche, sa chair est blanche et tendre. Les graines sont noires, ce qui est un caractère particulier de cet espèce. Pour la petite histoire : Dans le livre "L'Eau des collines" de Marcel Pagnol, c'est la courge cultivée par Jean de Florette pour nourrir ses lapins.

Ingrédients

- 1 courge de siam
- 1 barquette de boeuf haché
- sauce tomate maison
- 1 oignon
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 cube spécial boeuf grillé
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin
- gruyère râpé

Préparation

- 1 Préparation de la courge de Siam : la laver, la couper en deux et enlever les graines.
- 2 Dans un plat allant au micro-ondes et contenant un peu d'eau, placer la 1/2 courge la chair contre le plat. Faire cuire puissance maximale pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Une fois cuite, on détache à la fourchette ses filaments qui ressemblent à des spaghettis. Garder les 2 coques vides pour la présentation finale du plat.
- 4 Préparation de la bolognaise : dans une sauteuse, faire blondir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter la barquette de boeuf haché. Saler et poivrer. Faire revenir. Puis ajouter les champignons de Paris et la sauce de tomate maison. Laisser mijoter le tout.
- 5 J'ai utilisé un bocal de sauce tomate maison que j'avais cuisinée l'été dernier. Pour donner du goût, j'ai aussi ajouté à cette préparation un cube de boeuf grillé (idéal pour bolognaise).
- 6 Saler et poivrer les filaments de courge de Siam et les ajouter à la bolognaise. Bien mélanger et répartir le tout dans les 2 coques de la courge de Siam. Parsemer de gruyère râpé.
- 7 Faire gratiner au four.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

