

Gratin de courge de Siam à la bolognaise



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

C'est la première fois que je cuisine une courge de Siam de notre jardin. Elle appartient à la famille des Cucurbitacées. Elle est de forme sphérique, verte à maturité avec des tâches claires. Elle ne se consomme que cuite. Elle a un épiderme très coriace et une chair blanche. Les graines sont noires, ce qui est très particulier. Elle ressemble beaucoup à la courge spaghetti que j'ai déjà cuisinée car sa chair devient filamenteuse et ressemble à des vermicelles à la cuisson.

Ingrédients

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

Préparation

- 1 Préparer la courge de Siam. La laver, la couper en deux et enlever les graines. Vous pouvez en garder comme semence pour planter au jardin.
- 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.
- 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 "spécial bolognaise". Saler et poivrer. Faire revenir. Puis ajouter les champignons de Paris égouttés et la sauce de tomate. Laisser mijoter le tout. Pour donner du goût, j'ai aussi ajouté à cette préparation un cube de boeuf grillé (idéal pour bolognaise).
- 5 Saler et poivrer les filaments de courge de Siam et les ajouter à la bolognaise. Bien mélanger et verser le tout dans un plat allant au four. Parsemer de gruyère râpé.
- 6 Faire gratiner au four. Déguster, c'est vraiment délicieux. Il ne faut pas hésiter à relever ce gratin car les filaments de courge de Siam sont assez fades.

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

