Courge spaghetti gratinée aux champignons

Ingrédients



- 1 courge spaghetti
- 250 g de champignons de Paris ou de saison
- 1 oignon
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de comté râpé ou de tomme
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive, sel et poivre
- Thym ou persil frais
- Quelques noisettes concassées (facultatif)

Préparation

Préchauffez votre four à 190 °C. Coupez la courge spaghetti en deux dans la longueur et retirez les graines. Badigeonnez les moitiés d'huile d'olive, salez et poivrez. Déposez-les sur une plaque, face coupée vers le bas, puis enfournez pendant 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que la chair se détache facilement à la fourchette. Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les champignons coupés en lamelles et l'ail haché. Laissez dorer pendant 8 à 10 minutes, puis incorporez la crème fraîche et le thym. Salez et poivrez à votre goût. À l'aide d'une fourchette, grattez délicatement la chair de la courge pour former des filaments. Mélangez-les avec la préparation aux champignons, puis répartissez le tout dans les coques de courge. Parsemez généreusement de comté râpé et, si vous le souhaitez, de noisettes concassées. Enfournez à nouveau pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Accompagnez ce gratin d'une salade de mâche agrémentée de quelques dés de pomme et noix.