

La recette de Geneviève



Courges « spaghetti » farcies au bacon

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

2 courges « spaghetti » ; 20 cl d'huile d'olive ; 200 g d'allumettes de bacon ; 2 gousses d'ail ; 2 sachets de pecorino râpé de 70 g ; 100 g de persil ; sel et poivre.

Opérations :

- > Préchauffer le four à thermostat 7 ou 200 °C.
- > Couper les courges en deux dans la longueur, retirer les pépins avec une cuillère.
- > Arroser la chair avec 5 cl d'huile d'olive, saler et poivrer.
- > Déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson les courges ta face bombée vers le haut.
- > Enfourner, pour 35 à 40 minutes.
- > Peler et hacher les gousses d'ail. Laver et hacher le persil.
- > Tailler les allumettes en petits cubes.
- > Faire revenir l'ail et le persil dans une sauteuse avec 10 cl d'huile, y ajouter le bacon et faire bien dorer. Réserver.
- > Sortir les courges du four, gratter la chair avec une fourchette, et mélanger avec la farce au bacon.
- > Garnir les courges, parsemer de pecorino et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- > Enfourner pour faire griller légèrement la surface.
- > Déguster bien chaud.