

# GRATIN DE COURGE SPAGHETTI AUX SHIITAKÉS ET NOISETTES



6 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

6 shiitakés déshydratés  
1 poignée de noisettes  
4 pommes de terre  
500g de chair de courge spaghetti  
cuite

Sel, poivre  
200ml de bouillon de  
légumes

Réhydratez les shiitakés dans un bol en les couvrant d'eau pendant 20 à 30 minutes.

Faites torréfier les noisettes dans une poêle ou au four pendant 5 minutes, puis concassez-les grossièrement au mortier ou à l'aide d'un couteau.

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur.  
Laissez refroidir avant de les couper en rondelles. Egouttez les shiitakés et coupez-les en morceaux.

Étalez la courge spaghetti au fond d'un plat à gratin.  
Répartissez les shiitakés par-dessus.  
Recouvrez de rondelles de pomme de terre.

Salez légèrement et donnez quelques tours de moulin à poivre.  
Parsemez de noisettes concassées et versez le bouillon.

Placez une feuille de papier sulfurisé dessus et enfournez à four chaud pendant 15 minutes (180° thermostat 5).

