

Courge « spaghetti » sauce aux bolets



1 courge spaghetti entière

Cuire 40 min. dans l'eau salée.

Couper la courge en deux, retirer les graines et prélever les filaments en forme de spaghetti à l'aide d'une fourchette.

sel, poivre, noisette de beurre

Réserver au chaud dans une casserole à couvert.

*1 gousse d'ail pressée
1 oignon haché
1 cs d'huile*

Faire revenir quelques minutes.

*thym, marjolaine
sel, poivre*

Ajouter.

*500 g de bolets frais en lamelles ou 50 g de bolets
séchés, préalablement trempés*

Faire revenir.

*2.5 dl de crème
1 dl de bouillon*

Ajouter, rectifier l'assaisonnement et servir avec la courge.