

Courge spaghetti au boursin

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 courge spaghetti
- la moitié d'un paquet de boursin
- noix de [beurre](#)
- [sel](#) et [poivre](#)

Préparation :

Couper la courge dans le sens de la longueur en deux.

Mettre au four pendant 30 min à 240°C (thermostat 8).

Effiloche les spaghettis et mélange avec les autres ingrédients.

Délicieux avec un poulet rôti.