

# Comme des spaghetti...



Ce mardi, un nouveau légume a fait son apparition dans vos paniers : la courge spaghetti !

Isabelle Olmedo nous a donné sa recette :

Faire cuire la courge spaghetti entière, sans l'éplucher 30 min dans une cocotte-minute.

Pendant ce temps : Faites votre sauce habituelle pour pâtes dans un wok ou une poêle : carbo, bolognaise ... ou [Cacio pepe](#) pour les addicts de l'Italie...

Couper la courge en deux dans le sens de la longueur, enlever les graines et tirer la chair avec une fourchette. Laisser égoutter.

Puis la faire revenir avec votre sauce, et ajuster les condiments, sel, poivre !