

COURGE SPAGHETTI **au** JAMBON DE VENDEE IGP ET À LA CRÈME



Personnes
4 Personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
1h15

Les Ingrédients

- 4 tranches fines de Jambon de Vendée IGP PETITGAS
- 1 courge spaghetti
- 3 gousses d'ail
- 200g de champignons de Paris frais
- 70ml de vin blanc sec
- 20cl de crème fraîche
- Parmesan
- Sel
- Poivre

La Préparation

- I. Faites cuire environ 1h la courge spaghetti dans une grande casserole d'eau bouillante.
- II. Pendant ce temps, faites revenir les champignons émincés, l'ail et les tranches fines de jambon de Vendée IGP PETITGAS pendant 5 à 10 minutes.
- III. Déglacez avec le vin et faites réduire de moitié sans couvrir.
- IV. Ajoutez la crème et laissez chauffer 5 min. en remuant régulièrement puis salez et poivrez.
- V. Ajoutez le parmesan, éteignez et réservez jusqu'à ce que la courge soit cuite.
- VI. Une fois la courge cuite, sortez-la de l'eau et remettez la sauce à chauffer.
- VII. Ouvrez la courge en 2, écarter les graines, puis grattez à la fourchette les spaghetti à l'intérieur.
- VIII. Disposez dans un plat puis mélangez la sauce. Servir bien chaud !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

Bon appétit !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

