

# Gâteau semoule courge spaghetti, pommes



## INGREDIENTS

- 1/2 courge spaghetti
- 300g de pommes
- 80g de semoule fine
- 2 oeufs
- 25cl de lait
- 1 cuillère à café de cannelle
- Huile d'olive

## INSTRUCTIONS

- Cuire la courge spaghetti au four coupée en deux **45min à 180°C**
- Laisser un peu refroidir, retirer les pépins puis gratter à l'aide d'une fourchette pour récupérer la chair sous forme de spaghetti. On utilise seulement la chair d'une demi-courge pour cette recette
- Epluchez deux pommes et évidez les, râpez les avec une râpe gros trous. Mélangez la courge et la pomme râpée
- Dans un saladier, battre les oeufs en omelette puis incorporer le lait, la semoule, la cannelle. Ajouter enfin la préparation pomme rapée/chair de la courge
- Verser dans un plat à gratin puis enfourner environ **30 minutes à 180°C** dans un four préalablement préchauffé