

CAKE DE SPAGHETTI AU SAUMON, COURGETTES ET NOISETTES

Difficulté
★

Recette pour
4 personnes

Préparation
15 minutes

Cuisson
45 minutes

INGRÉDIENTS

- 150 g de Spaghetti Lustucru aux œufs frais
- 4 tranches de saumon fumé
- Les épluchures de 4 courgettes
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 150 g d'édam ou de gruyère râpé
- 4 échalotes
- 150 g de noisettes
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 pincée de sucre
- Huile d'olive
- Beurre pour le moule
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faites cuire les Spaghetti courts dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et réservez. Faites chauffer votre four à 180°.
2. Concassez grossièrement les noisettes au couteau. Dans une poêle anti-adhésive, torréfiez-les légèrement et réservez.
3. Dans la même poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive avec le curry et ajoutez les échalotes préalablement émincées, une pincée de sucre, sel et poivre, et laissez fondre jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes et soient bien tendres.
4. Faites sauter les épluchures de 4 courgettes rapidement dans la même poêle.