

COQUILLES DE COURGE MUSCADE

*1 courge muscade moyenne
1 grosse pomme de terre râpée
sel-poivre
1 flacon de "gratin de soja"*

Couper la courge en deux et vider les graines. Couper l'extrémité fine et utilisez-la pour un autre usage. Dans la partie centrale évidée, placer une couche de "gratin de soja", surmontée de pomme de terre râpée, de sel et de poivre et terminer par une bonne couche de "gratin de soja".

Préchauffer le four à 200° et faire cuire les "coquilles" pendant 40 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre et la garniture bien dorée. Déguster aussitôt.