

# SPAGHETTIS DE COURGE AUX CÈPES

*1 courge spaghetti  
100 g de fruits secs en mélange  
une dizaine de cèpes  
un bouquet de persil  
sel-poivre  
huile d'olive  
châtaignes*

*Cuire la courge spaghetti dans une grande quantité d'eau salée pendant une demi-heure environ (enfoncer une aiguille dans la chair pour vérifier la cuisson). L'égoutter et laisser refroidir un peu.*

*Griller à sec les fruits secs. Réserver. Nettoyer les cèpes, les couper en lamelles et les griller. Poivrer abondamment. Hacher menu le persil et le mélanger à un filet d'huile d'olive.*

*Cuire les châtaignes à l'eau bouillante pendant 12 minutes. Laisser refroidir dans l'eau puis les sortir par petits groupes et les éplucher. Réserver.*

*Ouvrir la courge spaghetti, évier les graines et gratter la chair à la fourchette pour obtenir des spaghettis. Mélanger les spaghettis au persil huilé, ajouter les fruits secs et les cèpes, du sel et du poivre et mélanger soigneusement. Servir aussitôt, avec les châtaignes tiédies en garniture.*