

Rémoulade
De courge spaghetti
A la graine de moutarde

Ingrédients : pour 4 personnes

pièce	1	Courge spaghetti
cl	20	Crème fraîche
pincée	1	Sel fin
tour	1	Poivre du moulin
gr	50	Moutarde à l'ancienne

Préparation :

Cuire à l'eau bouillante salée une courge spaghetti (+- 30mn)

La laisser refroidir, puis l'ouvrir en deux, enlever les graines

A l'aide d'une fourchette, en détacher les filaments.

Monter 20 cl de crème fraîche en chantilly, ajouter sel et poivre et 50 gr de moutarde ancienne

Mélanger ensuite la crème et la chair des courges

Dresser à votre convenance