**Courge spaghetti à l'ail et au beurre, au four**

1 petite courge spaghetti (environ 3-4 livres)

2 cuillères à soupe de beurre

2 gousses d'ail, hachées finement

1/4 tasse de persil haché finement (ou basilic)

1/2 cuillère à café de sel (ou au goût)

1/4 tasse de parmesan râpé

Préchauffer le four à 375F.

Percer votre courge à quelques reprises avec un couteau (pour laisser la vapeur s’échapper).

Cuire la courge spaghetti pendant 1 h , ou jusqu'à ce qu'un couteau perce facilement la peau.

Laisser refroidir la courge pendant 10 minutes.

Couper la courge en deux dans le sens de la longueur. Utiliser une fourchette pour enlever et jeter les graines. Continuer avec la fourchette pour gratter la courge afin d'obtenir de longs beaux brins.

Si la courge semble difficile à gratter, la remettre à cuire au four 10 minutes supplémentaires.

Faire chauffer dans une grande poêle le beurre et l'ail à feu moyen-doux.

Lorsque l'ail devient parfumé, ajouter le persil, le sel et la pulpe de courge.

Bien mélanger, saupoudrer le parmesan et goûter pour voir s’il y a besoin d’un supplément de sel.

La courge spaghetti doit avoir un léger « crunch » (c.-à-d pas pâteux) - mais si vous aimez plus tendre, couvrir la casserole et laisser cuire 2 minutes de plus.