



## **Cake de spaghetti courts au saumon, courgettes et noisettes**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- 150 g de Spaghetti courts aux œufs frais Lustucru
- 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 poudre
- Huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Beurre pour le moule
- Sel et poivre du moulin

1. Faites cuire les spaghetti dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et réservez.
2. Faites chauffer votre four à 180°.
3. Concassez grossièrement les noisettes au couteau. Dans une poêle anti-adhésive, torréfiez-les légèrement et réservez.

4. 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.
5. Prélevez la peau des 4 courgettes avec un économe, et faites-les sauter rapidement dans la même poêle.
6. Dans un grand saladier, fouettez les œufs avec la crème et le fromage râpé, ajoutez le saumon fumé détaillé en fines lanières, les noisettes et le contenu de la poêle, poivrez et ne salez pas trop car le saumon l'est suffisamment. Ajoutez ensuite les pâtes cuites dans le saladier.
7. Garnissez le moule à cake préalablement beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé, puis enfournez pour 35 minutes environ.
8. Servez tiède avec une salade de jeunes pousses au vinaigre balsamique.