



Spaghetti cake

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

600 g de Spaghetti

4 œufs

200 g de gruyère râpé

50 g de Beurre fondu

15 tranches fines de Bacon

Ricotta

Sauce tomate

10 Boulettes de bœufs

18 Billes de Mozzarella

Sel, Poivre

Préparation de la recette :

Faites cuire vos spaghettis pendant 10 min dans de l'eau bouillante et salée

Égouttez les spaghettis et remettez-les dans la casserole en y ajoutant vos 4 œufs, le gruyère râpé, du sel, du poivre et votre beurre fondu.

Mélangez.

Beurrez votre plat et ajoutez-y votre bacon. Par-dessus, ajoutez une partie seulement du mélange de pâtes en y ajoutant un peu de Ricotta.

Recouvrez la ricotta avec une autre partie du mélange de pâtes.

Ajoutez la sauce tomates et vos boulettes de viandes et recouvrez à nouveau avec votre mélange de pâtes.

Ajoutez les boules de mozzarella.

Enfournez pendant 25 Min à 180 °C.