TAGLIATELLES
SAUCE AUBERGINE POIVRON

Pâtes fraîches

Nb. portions
4

Préparation
25MIN

Cuisson
30MIN



INGRÉDIENTS

- **400 g de tagliatelles Comptoir du Pastier**
- 1 gousse d'ail
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 aubergine
- 1 poivron vert
- 6 feuilles de basilic
- Sel / Poivre
- Un filet d'huile d'olive
- Parmesan

RECETTE

- Eplucher et découper les aubergines et les poivrons en dés.
- Dans un faitout, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire revenir l'ail épluché et haché. Verser ensuite la boîte de tomates pelées et laisser mijoter une quinzaine de minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement.
- Ajouter maintenant les dés d'aubergines et de poivrons, les feuilles de basilic, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson une vingtaine de minutes et ajouter un petit verre de bouillon de veau si l'ensemble réduit trop.
- Pendant ce temps, faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Les égoutter.
- Dresser les tagliatelles dans une assiette creuse, napper de sauce aubergine-poivron puis saupoudrer enfin de copeaux de parmesan.

ASTUCE

Les secrets de Saint Jean

- Accompagnez ces tagliatelles de beignets de poulet panés à l'aide de chapelure fine de pain.