

N°127

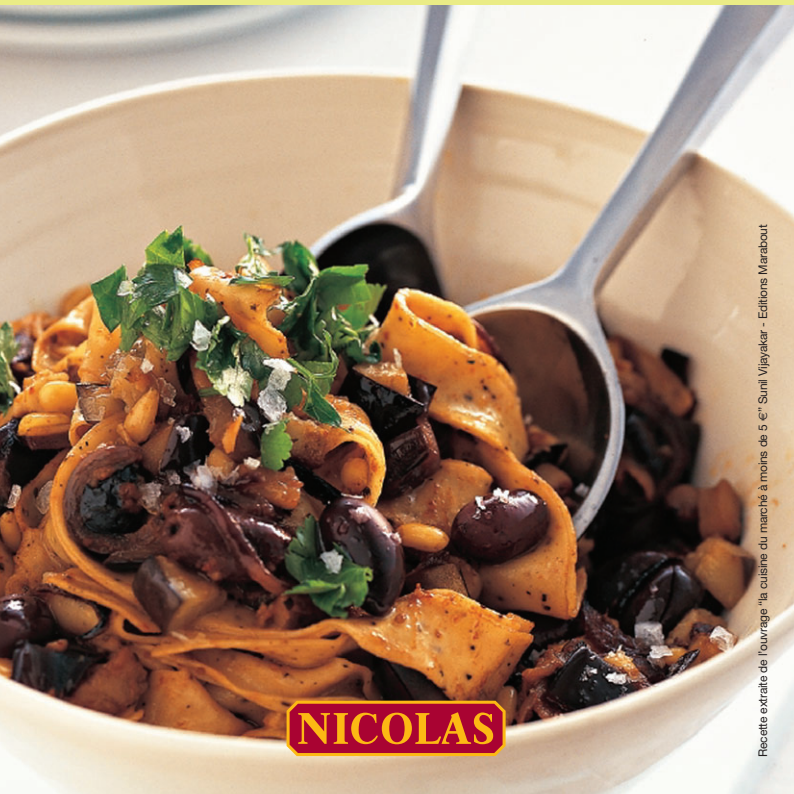


À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Pâtes aux aubergines et aux pignons



NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min - Coût : environ 2 € par personne

Pour 4 personnes

8 cuillères à soupe d'huile d'olive | 2 aubergines coupées en dés | 2 oignons rouges émincés | 75 g de pignons de pin | 3 gousses d'ail écrasées
5 cuillères à soupe de concentré de tomates | 150 ml de bouillon de légumes
300 g de tagliatelles fraîches aromatisées au poivre, à la tomate ou aux champignons | 100 g d'olives noires dénoyautées | sel et poivre
3 cuillères à soupe de persil plat ciselé pour décorer

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire puis y faire dorer les aubergines et les oignons pendant 8 à 10 minutes.

Ajouter les pignons et l'ail et poursuivre la cuisson 2 minutes, en remuant constamment. Ajouter le concentré de tomates et le bouillon de légumes et laisser frémir 2 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Égoutter les pâtes et les remettre dans la casserole. Ajouter la préparation aux aubergines et les olives. Saler et poivrer puis faire chauffer 1 minute à feu moyen, en remuant soigneusement. Parsemer de persil ciselé et servir.

- Nez : de cuir, de sous-bois.
- Bouche : rond avec des tannins mûrs.



le conseil de votre caviste :
Château de Pennautier 2006
Cabardès rouge

Et aussi :
Domaine Guénault
Cépage Gamay 2007
Touraine rouge

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION