

Tagliatelles à l'aubergine

et mascarpone



Pour 3 à 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 600 g de tagliatelles fraîches
- 1 grosse aubergine
- 2 tomates ou une boîte de tomates pelées
- 250 g de mascarpone
- 10 olives noires (facultatif)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Basilic
- Parmesan
- Sel
- Poivre
- Gros sel + 2 c à soupe d'huile pour la cuisson des pâtes

Pour améliorer ce plat :

- Chèvre frais
- Jambon italien ou coppa

Préparez la sauce d'accompagnement :

Émondez les tomates : Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Faites une entaille en croix dans chaque tomate. Plongez-les 1 minutes dans l'eau bouillante. Retirez-les et plongez-les immédiatement dans l'eau glacée. Le choc thermique permet d'enlever la peau facilement. Ôtez la peau des tomates. Coupez-les en petits morceaux.

Hachez quelques feuilles de basilic à l'aide d'un couteau.

Coupez l'aubergine en dés (moyens).

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajoutez les dés d'aubergine et l'ail écrasé ou pilé. Au bout de 5 minutes de cuisson, ajoutez les morceaux de tomate. Salez et poivrez.

Faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes sans couvrir en mélangeant souvent.

Incorporez le mascarpone.

Ajoutez les olives.

Poursuivez la cuisson 2 minutes.

Ajoutez le basilic.

Cuisson des pâtes : Faites bouillir une grande quantité d'eau avec un peu de l'huile.

Quand l'eau commence à bouillir, ajoutez le gros sel.

A la reprise de l'ébullition, plongez les tagliatelles pour 2 à 3 minutes. Égouttez.

Servez les tagliatelles recouvertes d'une portion de poêlée d'aubergine.

Servez avec du parmesan.