

Poêlée de pâtes, tomates et d'aubergine à la tome de brebis [sarde]



“ Nous avons découvert un bon fromage sarde (Sardaigne) lors de notre séjour en Corse. Oui je sais, ce n'est pas un produit Corse... mais franchement, elle est excellente et d'un très bon rapport qualité/prix ! Voici une recette faite par mon homme après une belle matinée de plongée sous-marine au le club associatif l'Aquarium de Pianottoli-Caldarello avec Marjorie Dupré-Poiget. ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 250 g de pâtes (coquillettes)
- 1 petite [aubergine](#)
- 4 à 6 [tomates](#)
- 2 gousses d'[ail](#)
- 1 petit bouquet de [basilic](#)
- Tome de brebis [Sardaigne]
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Effeuillez le [basilic](#) après l'avoir rincé puis épongé. Hachez le finement avec les deux gousses d'[ail](#) épluchées. Réservez.

Rincez l'[aubergine](#) et les [tomates](#). Coupez-les en tranches.

Faites cuire les pâtes *al dente*.

Faites saisir les [aubergines](#) dans une grande poêle anti-adhésive. Ajoutez les [tomates](#). Couvrez et laissez fondre les légumes. Ajoutez les pâtes égouttées.

Faites cuire à feu vif. Quelques minutes avant de servir, ajoutez l'[ail](#) et le [basilic](#).

Servez avec de la tome de brebis râpée bien sèche... ici de la sarde!

Et Que Dire De Plus ?

→ Si vous n'avez pas de tome de brebis, remplacez-la par du parmesan.