

# CAPPELETTI À POÊLER AU JAMBON DE BAYONNE EN BROCHETTE, *aubergine et pistou à l'ail des ours*



Apéritif



Pâtes fraîches



Nb. portions  
4



Préparation  
25 MIN



Cuisson  
10 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de cappelletti à poêler au jambon de bayonne St Jean
- 1 petite aubergine
- 2 bottes d'ail des ours
- 15cl d'huile d'olive
- 50g de parmesan râpé
- 1 c.àc de pignon de pin
- 1 filet d'anchois à l'huile

## RECETTE PRÉPARATION

Préparation du pistou d'ail des ours : Mixer l'ail des ours (garder quelques feuilles pour les brochettes) ; 10 cL d'huile d'olive, le parmesan, et le filet d'anchois, jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Couper l'aubergine en rondelles pas trop étroites. Les faire revenir à la poêle avec un peu d'huile, les réserver au chaud.

Pendant ce temps, cuire les cappelletti à poêler au jambon de bayonne St Jean : mettre dans une poêle chaude vos cappelletti sans ajouter de matière grasse. Les laisser cuire pendant 6 minutes.

Egoutter à l'aide d'une écumoire. Huiler légèrement.

Confectionner les brochettes en alternant cappelletti, feuille d'ail et rondelles d'aubergines.

Servir chaud avec un pot de pistou sur le côté.