PATES FARCIES AUBERGINES *avec une sauce citronnée méditerranéenne*

Plat | *Pâtes farcies* | *Nb. portions* 2 | *Préparation* 10 MINUTES | *Cuisson* 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

- **1 sachet de pates farcies aubergines Saint Jean**
- 2 petits citrons confits au sel
- 1 càs de jus de citron
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 càc de cumin en graines
- Quelques brins de coriandre
- 2 càs d'amandes hachées

RECETTE

PRÉPARATION

Préparation de la sauce

- Dans une poêle, faire chauffer 1 càs d'huile d'olive.
- Ajouter l'ail haché, le cumin et les amandes. Faire rissoler 2 min à feu vif.
- Ajouter les citrons confits coupés en dés. Poursuivre la cuisson 2 min.
- Hors du feu, ajouter le jus de citron, 1 càs d'eau et les 2 càs d'huile restantes et la coriandre ciselée. Il n'est pas nécessaire de saler : les citrons confits apportent suffisamment de sel.

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les pâtes et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire.

Le dressage

- Ajouter les pâtes à la sauce et mélanger.
- Servir immédiatement.