

Salade de Trofies et aubergines au pesto d'olives et câpres

Ingédients pour 4 personnes

- 180 gr de Trofies
- 400 g d'aubergines
- 60 gr d'olives aux anchois
- 1 cuillère à soupe de câpres
- quelques feuilles de basilic
- Une poignée de tomates cerises
- 5 joues de lotte
- 4 grosses crevettes crues
- Huile d'olive
- 1 oignon nouveau
- Parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver l'aubergine, l'essuyer et la couper en fines tranches dans la longueur puis en bâtonnets puis en tous petits morceaux.
- Les placer dans un saladier avec un léger filet d'eau et les faire cuire au micro ondes pendant 6 minutes.
- Pendant ce temps là faire bouillir de l'eau et cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- Mixer les olives, les câpres, les feuilles de basilic et 2 cuillères d'huile d'olive.
- Une fois les pâtes de cuites, passer l'eau.
- Ajouter un filet d'huile dans une sauteuse, ajouter les pâtes, et les aubergines, après avoir retiré l'eau rendue par leur cuisson.
- Ajouter les tomates, saler, poivrer et faire revenir le tout pendant 5 minutes.
- Débarrasser ensuite dans un plat et laisser refroidir. Décorer le plat ensuite avec les tomates, quelques feuilles de basilic.
- Au moment de la dégustation, éplucher l'oignon, le ciseler et le faire revenir dans un peu d'huile avec un peu de feuilles vertes. Ajouter également l'ail ciselé
- Ajouter d'abord les crevettes pour les faire cuire. Lorsqu'elles sont roses, ajouter les joues de lotte. Les cuire à feu vif pendant 5 minutes environ.
- Saupoudrer de parmesan râpé et verser un filet d'huile d'olive sur les pâtes et les aubergines.
- Mélanger les pâtes et les aubergines et servir la salade froide avec les crevettes et les joues de lotte, chaudes.

