

Tagliatelles aux escargots et aubergines

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 60 mn**Cuisson :** 20 mn

Des pâtes, oui pas la recette de M. et Mme tout-le-monde. Essayez les tagliatelles associées à des escargots.

Ingrédients

- 400 g de tagliatelles fraîches, par exemple les tagliatelles fraîches saint jean
- 1 grosse aubergine
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 petite boîte d'escargots
- vermouth blanc
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 pots de sauce tomate provençale au basilic
- sel / poivre

Préparation

- 1 Faites macérer les escargots égouttés dans le vermouth (juste couvert) durant 30 minutes.
- 2 Profitez de ce temps pour rincer et découper l'aubergine en petit dés. Faites-la revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'elle soit tendre et dorée. Salez et poivrez puis réservez.
- 3 Ajoutez une noisette de beurre dans le jus de cuisson des aubergines et faites-y suer l'oignon préalablement épluché et émincé. Ajoutez ensuite l'ail épluché et haché puis les escargots égouttés (ne jetez pas la marinade). Faites dorer les escargots.
- 4 Une fois les escargots dorés, versez la marinade et laissez réduire de moitié.
- 5 Ajoutez la sauce tomate, les aubergines et faites mijoter durant 5 minutes. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 6 Dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, plongez les tagliatelles pendant 3 minutes. Egouttez-les puis mélangez-les au reste.
- 7 Servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, raviolis...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

