

Voici une recette de pâtes crémeuses aux pois chiches et à la riste d'aubergine :

Ingrédients :

- 250 g de pâtes (de votre choix)
- 200 g de pois chiches cuits et égouttés
- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 4 cuillères à soupe de riste d'aubergine (ou de purée de tomates séchées)
- 120 ml de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût
- Persil frais, haché (pour garnir)

Instructions :

1. Commencez par cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Égouttez-les et réservez.
2. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 200°C. Coupez l'aubergine en cubes d'environ 1 cm. Disposez les cubes d'aubergine sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez de sel et de poivre, puis mélangez-les pour bien les enrober. Faites-les rôtir au four pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
3. Dans une grande poêle, chauffez un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail haché et faites-le revenir pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit parfumé. Ajoutez la riste d'aubergine et mélangez bien pour combiner les saveurs.
4. Ajoutez les pois chiches cuits dans la poêle et remuez pour les enrober de la sauce à l'aubergine. Versez la crème épaisse et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien chaude et crémeuse. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
5. Ajoutez les pâtes cuites dans la poêle et mélangez délicatement pour les enrober de la sauce crémeuse. Laissez mijoter quelques minutes supplémentaires pour réchauffer les pâtes.
6. Servez les pâtes aux pois chiches et à la riste d'aubergine dans des assiettes, garnies de persil frais haché pour une touche de fraîcheur.

Ces pâtes crémeuses aux pois chiches et à la riste d'aubergine sont savoureuses et nourrissantes. Elles constituent un excellent plat végétarien ou végétalien. N'hésitez pas à ajuster les épices et les assaisonnements selon vos préférences. Bon appétit !