

## Pâtes au caviar d'aubergines et parmesan

Juste avant les fêtes on a reçu un pot de caviar d'aubergines de notre [AMAP de La Roustide](#). Voici ce que nous en avons fait!



### Ingrédients

- 500 g de [pâtes](#)
- 350 ml de caviar d'[aubergines](#)
- 100 g de parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites cuire les pâtes *al dente*. Ajoutez un peu d'huile d'olive aux pâtes. Ajoutez-y le caviar d'aubergine et le parmesan râpé. Mélangez. Assaisonnez au goût. Servez sans plus tarder! Simple non?

### Mes suggestions

- [Caviar d'aubergines au sésame](#)



- [Caviar d'aubergines aux olives noires](#)



- [Pâtes fraîches](#)



- [Que faire avec...](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-pates-au-caviar-d-aubergines-et-parmesan-66233374.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Pâtes, riz, semoule...](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)