

# Recette

## Pâte à la crème d'aubergine

A partir de 12  
mois

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson: 45 min

### Ingrédients

- 200 g d'aubergine
- 1/2 c. à café d'huile d'olive extra vierge
- 2 c. à soupe de yaourt entier
- 2 c. à café de parmesan râpé ou moulu maison
- 60 g de pâtes complètes
- Poivre
- Herbes de Provence

### Préparation

- 1) Préchauffer le four à 180C. Mettre les aubergines coupées en 2 avec les faces huilées en bas. Puis enfourner pour 45 min.
- 2) Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante.
- 2) Une fois les aubergines sortis du four, prélever 100 g de chair chaude (sinon la chauffer avant d'ajouter les autres ingrédients) et hacher au couteau, puis écraser à la fourchette.
- 3) Mélanger avec le parmesan et le yaourt et les épices.
- 4) Mixer pour plus d'onctuosité.
- 5) Incorporer vos pâtes à la crème.

C'est prêt ! Bonne appétit

