

# Fettuccines & Compotée Méditerranéenne...



## Ingrédients:

- 1 courgette moyenne
- 2 petites aubergines
- 2 tomates
- 1 oignon rouge
- QS de basilic ciselé
- QS d'huile d'olive
- Sel
- Poivre 5 baies du moulin
- 1 sachet de lardons salés
- 1 boîte de crevettes
- 1 paquet de Fettuccines
- 1 ou 2 œufs par personne
- Aromates Secrets d'Arômes Plein Sud Knorr\*

Laver et couper les aubergines, la courgette et la tomate en dés ( au coupe légumes, c'est très pratique). Couper et émincer l'oignon.

Dans un wok ou une sauteuse, faire revenir l'oignon, ajouter les autres légumes. Assaisonner et ajouter le basilic. Laisser compoter à feu doux.

Faire revenir à part les lardons salés et les crevettes ensemble. Egoutter et verser dans le wok, mélanger. Laisser cuire toujours à feu très doux.

Pendant ce temps, cuire les pâtes dans l'eau salée. Dès la fin de leur cuisson, les égoutter et surtout les passer sous l'eau froide avec complet refroidissement, pourquoi??? tout simplement pour stopper la cuisson et obtenir des "pastas al dente" parfaites. Réserver.



Quand les légumes sont cuits, former des petits puits, appuyer avec une petite louche et casser les œufs dans les cavités. Laisser cuire à feu doux.

Pendant que les blancs deviennent laiteux, réchauffer les pâtes.

Dresser les pâtes et la compotée de légumes dans l'assiette. Placer les œufs sans les crever. Parsemer de ciboulette ciselée.

Les jaunes ici sont assez petits car nos poules sont jeunes pondeuses...

A l'assiette et selon son choix, vous pouvez saupoudrer d'un peu de Secrets d'Arômes Plein Sud.

**\*Mélange d'herbes et d'épices méditerranéennes** avec une huile aux aromates pour préserver toutes leurs saveurs, Secret d'Arôme Plein Sud rehaussera le goût de tous vos plats, tels que vos légumes cuits, vos viandes, poissons, salades, pommes de terre.