



Pâtes aux aubergines



Ingédients pour 6 personnes :

- 1 aubergine bien ferme
- 2 gousses d'ail pelées et émincées
- 1 oignon pelé et finement haché
- 800 g de tomates en boîte
- 1 cuillerée de vinaigre balsamique
- 1 botte de basilic
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 450 g de penne ou rigatoni
- 200 gr de mozzarella de vache
- sel, poivre
- huile d'olive



Eliminer les extrémités de l'aubergine puis la couper en dés de 1cm.

Faire chauffer une casserole avec 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter les dés d'aubergine puis remuer aussitôt pour les saisir sur tous les cotés. Laisser cuire à feu doux pendant 7 à 8 minutes avant d'incorporer l'ail et l'oignon. Quand ils ont pris un peu de couleur, ajouter les tomates en boîte et le vinaigre balsamique. Mélanger bien puis assaisonner délicatement en sel et poivre. Ajouter les tiges de basilic, laisser mijoter la sauce pendant 15 minutes puis incorporer la crème fraîche.



Pendant que la sauce mijote, porter une grande casserole d'eau à ébullition et faire cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Déchirer la mozzarella et répartir la moitié sur les pâtes. Déposer la sauce aux aubergines sur celles-ci. Rectifier l'assaisonnement, ajouter le basilic et le reste de mozzarella. Remuer pendant 30 secondes et servir aussitôt.

A déguster avec du parmesan râpé.