Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 15 min



PENNE AUBERGINE ET FÊTA

Des pâtes savoureuses mêlant aubergines fondantes, feta émiettée et sauce tomate parfumée, pour un plat méditerranéen simple et ensoleillé.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger.**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Penne
80grs



Aubergine
1



Feta
50g



Basilic
1



Tomate plutôt mûre
1



Gousse d'ail
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet)

ÉTAPE 2

Coupez l'aubergine en petits dés. Salez-les légèrement et laissez-les dégorger 10-15 min (facultatif pour enlever l'amertume).

ÉTAPE 3

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'aubergine et faites-la revenir 10-12 min à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit tendre et dorée.

ÉTAPE 4

Ajoutez l'ail haché et laissez cuire 1 min. Incorporez les dés de tomates , salez, poivrez. Laissez mijoter 10/15 min à feu doux.

ÉTAPE 5

Mélangez les pâtes avec la sauce à l'aubergine. Ajoutez la fêta émiettée au moment de servir, ainsi que quelques feuilles de basilic si vous le souhaitez.



CONSEILS ET ASTUCES

Pour une version plus crémeuse, vous pouvez ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes à la sauce ou une cuillère de feta en cours de cuisson.