



## 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.