

Farfalle aubergine, chèvre et basilic



magazine Good Food nov 07

prep 5 min

cuisson 20 min (*même si le magazine dit 15min...*)

Pour 4

300g farfalle (*ou n'importe quelle pâte ayant un temps de cuisson supérieur à 10 minutes!*)

1 csoupe huile olive

1 oignon (*rouge pour moi*)

1 aubergine (*j'en ai mis 1 1/2, elles étaient moyennes*)

1 boîte de 400g de dés de tomate

1 pincée de sucre (*pas mise*)

1 poignée de feuilles de basilic

200g fromage de chèvre (*j'ai mis 2 chavroux, ce qui doit faire 300g, mais **je pense qu'un fromage de chèvre solide et non très frais conviendrait mieux, ou bien de la féta...***)

Dans une grande casserole, mettre de l'eau salée à bouillir pour les pâtes.

Pendant ce temps, peler et hacher l'oignon. Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une grande sauteuse et y faire revenir l'oignon en prenant garde de ne pas le laisser brûler, environ 5 minutes, en remuant de temps en temps.

Pendant que l'oignon cuit, laver les aubergines et les couper en petits dés avec la peau.

Ajouter les aubergines à l'oignon, mélanger et laisser cuire encore 3 minutes environ.

Ajouter alors les tomates (*et le sucre le cas échéant*). Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen environ 5 minutes ou jusqu'à ce que ce cuit mais encore légèrement croquant.

Pendant ce temps, ciseler très grossièrement le basilic.

Quand les pâtes sont cuites, ajouter le basilic et le fromage de chèvre en cubes aux aubergines. Verser les pâtes égouttées, mélanger, servir.

