



- Pelez et émincez les oignons. Pelez, dégermez et hachez finement la gousse d'ail. Rincez, **éboutez** les courgettes et l'aubergine et coupez-les en dés de +/- 2 cm. Pelez les tomates, soit à l'aide d'un **éplucheur à tomate**, soit en les plongeant 1 mn dans de l'eau bouillante salée. Enlevez les pédoncules et coupez-les en petits dés. Râpez le parmesan.
- Dans une grande poêle, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mettez les oignons et l'ail à revenir à feu moyen. Quand les oignons sont translucides, ajoutez la chair à saucisse. Émiettez-la à l'aide de deux cuillères en bois, salez, mélangez, mettez sur feu vif et laissez cuire jusqu'à ce que la chair à saucisse soit dorée. Réservez.
- Dans une autre poêle, mettez à chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive. Quand elle est chaude, faites revenir les dés d'aubergine, de courgettes et de tomates. Salez, parsemez de thym, ajoutez la feuille de laurier et laissez cuire environ 20 mn, à feu moyen vif, jusqu'à ce que les légumes soient cuits et que la sauce ait réduit. Enlevez la feuille de laurier et les brindilles de thym et réservez.
- Pendant ce temps, portez un grand volume d'eau à ébullition dans une casserole et faites cuire les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Avant de les égoutter, prélevez une petite louche d'eau de cuisson et réservez-la. Égouttez les pâtes, remettez-les dans la casserole avec l'eau de cuisson réservée et remuez bien pour lier cette eau aux pâtes. Ajoutez la chair à saucisse, les légumes et les olives et remuez à nouveau. Dressez dans un plat de service, donnez quelques tours de moulin à poivre, versez un filet d'huile d'olive et servez aussitôt avec le parmesan à part.

💡 Les pâtes réclament beaucoup d'eau : respectez la règle suivante :  
**1 litre d'eau pour 100 g de pâtes.**

Pour éviter que vos pâtes accrochent au fond de la casserole, créez un petit tourbillon dans l'eau bouillante avec votre cuillère en bois avant de mettre vos pâtes.

Super facile  
40 mn de préparation  
25 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie

#### Ingrédients pour 6 pers. :

500 g de chair à saucisse  
1 aubergine moyenne  
2 courgettes  
3 oignons  
3 tomates pelées (hors saison, utilisez des tomates pelées en conserve, par exemple celles de la marque Mutti)  
1 gousse d'ail (ou plus selon vos goûts)  
100 g d'olives noires dénoyautées (des petites de préférence)  
500 g de **penne** (ou orecchiette, linguine ou autres. Sur la photo, il s'agit de conchiglioni)  
1 feuille de laurier  
3 brins de thym  
Huile d'olive  
Sel  
Poivre du moulin

#### En accompagnement :

Du parmesan que vous râpez au dernier moment.

#### Variantes :

Remplacez la chair à saucisse par de la viande hachée (bœuf ou veau) ou des morceaux de bœuf à braiser (que vous ferez cuire à feu doux pendant au moins 3h00 en rajoutant un peu d'eau dans la sauce). Vous pouvez ajouter des poivrons et 1 à 2 c. à soupe de concentré de tomates. S'il n'y a pas d'enfants, mettez une pointe de piment. Vous pouvez rajouter au dernier moment quelques feuilles de basilic ou de persil ciselées. Les végétariens supprimeront la chair à saucisse, les pâtes aux légumes sont également délicieuses ! Pour une version sans gluten, prenez des pâtes qui n'en contiennent pas.

