



1. Pelez les tomates en les plongeant 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Enlevez les pédoncules et coupez les tomates en gros dés.
2. Pelez les gousses d'ail. Hachez-les finement.
3. Pelez et émincez les oignons.
4. Dans une grande sauteuse avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, faites cuire à feu doux l'ail haché, les oignons émincés et les dés de tomates pendant +/- 1h00 jusqu'à ce que la sauce épaississe. Salez, poivrez et réservez.
5. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 200°C.
6. Lavez les aubergines, ôtez les extrémités, coupez-les en deux dans la longueur. Quadrillez-les avec la pointe d'un couteau puis, à l'aide d'un pinceau, enduisez-les d'huile d'olive. Enfourez pour 30 mn. Une fois refroidies, prélevez la chair des aubergines avec une cuillère à soupe. Hachez-la grossièrement. Ajoutez-la dans la sauteuse quand la sauce est prête et mélangez.
7. Râpez le parmesan en fins copeaux.
8. Rincez et ciselez grossièrement les feuilles de basilic.
9. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage pour une cuisson "al dente".
10. Avant d'égoutter les pâtes, réservez 1 petite louche d'eau de cuisson, versez-la dans la sauteuse avec la sauce et mélangez.
11. Égouttez les pâtes, mettez-les dans la sauteuse. A l'aide de deux cuillères en bois, mélangez intimement pour bien lier la sauce aux pâtes pendant 1 à 2 mn. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Parsemez de basilic et servez aussitôt avec le parmesan à part.



Pour une version plus rapide, utilisez une sauce tomate toute prête (de qualité ! J'aime bien celles de la marque Variette par exemple). Attention, la saison des aubergines c'est de mai à septembre, plus ou moins comme les tomates. Les aubergines sont de véritables éponges. Pour qu'elles se gorgent moins de matière grasse si vous les faites frire, voici plusieurs techniques:

- Faites-les dégorger avec du gros sel (cela enlèvera également leur amertume) : coupez les aubergines en tranches, saupoudrez-les de gros sel, superposez-les à plat dans une passoire et laissez-les ainsi 30 mn. Rincez et séchez les tranches entre deux torchons propres.
- Enduisez les faces des aubergines de blancs d'œufs battus (ils doivent être mousseux) à l'aide d'un pinceau,
- Faites blanchir les tranches ou dés d'aubergine 1 mn dans de l'eau bouillante salée.
- Ôtez une partie du cœur (les graines) qui est la partie la plus absorbante et gardez la peau.

Assez facile
50 mn de préparation
1h10 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'une grande sauteuse

- 600 g de pâtes (maccheroni, mafaldine, rigatoni ou une autre variété de votre choix)
- 600 g de tomates (avec du goût !)
- 2 aubergines moyennes
- 2 petits oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 100 g de parmesan (ou ricotta séchée ou fromage sec de brebis)
- Une dizaine de feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Hors saison, prenez des conserves de tomates pelées. En général je prends la pulpe de tomates en morceaux de la marque Mutti (très bon rapport qualité/prix).

L'ail et les oignons sont facultatifs, si vous n'aimez pas, supprimez-les.

Si vous préférez frire vos aubergines, coupez-les en rondelles d'1/2 cm, saupoudrez-les de gros sel, superposez-les à plat dans une passoire et laissez-les dégorger pendant 30 mn. Rincez et séchez les tranches entre deux torchons propres puis faites-les frire pendant 5 mn dans une poêle avec 1 cm d'huile.

Pour un autre mode de cuisson des aubergines, coupées en rondelles et cuites au four (un peu plus léger que la version frite), consultez ma recette d' "[Aubergines à la parmigiana](#)". Pour une version sans gluten, prenez des pâtes konjac, au sarrasin, quinoa...

