



PASTA ALLA NORMA

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

400g de pâtes
2 cuillères à soupe de crème épaisse
700g de sauce tomate
1 gousse d'ail
2 aubergines moyennes violettes
2 feuilles de laurier
Quelques branches de thym vérifié
1 bouquet de basilic frais vérifié
Huile d'olive
Parmesan pour décorer



RÉALISATION

Lavez, vérifiez et coupez les aubergines en rondelles de 1/2 cm environ. Mettez-les dans une passoire avec du sel afin qu'elles dégorgent et ne s'imbibent pas trop d'huile lorsqu'on les fera sauter. Laissez-les reposer au-dessus d'un récipient pendant 30 min. Rincez-les et passez-les 5 min au micro-ondes, puis, dans une sauteuse, mettez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive à chauffer à feu moyen. Faites revenir la gousse d'ail et les feuilles de laurier dans l'huile 1 min. Enlevez la gousse d'ail et mettez-y les aubergines ainsi que le thym. Faites-les sauter 10-15 min à couvert pour terminer leur cuisson.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes al dente comme indiqué sur le paquet. Avant de les égoutter, réservez 1 cuillère à soupe de l'eau de cuisson pour l'ajouter à la sauce tomate.

Dans la sauteuse, ajoutez ensuite la sauce tomate et la moitié du basilic frais. Laissez revenir 10 min et versez ensuite les pâtes dans la sauteuse contenant la sauce. Ajoutez la crème épaisse et mélangez à la sauce. Servez chaud avec quelques copeaux de parmesan et des feuilles de basilic frais ciselées.

Bon appétit !