

# Penne aux aubergines

1 grosse aubergine (de 400 g environ)

2 cs de jus de citron\*

Sel

600 g de tomates\*

Basilic et origan: 2-3 brins de chaque

1 oignon moyen (80 g environ)\*

1-2 gousses d'ail

1 cs d'huile d'olive\*

1-2 cs de purée de tomates

1 dl de vin rouge\*

1-2 dl d'eau

Poivre, paprika, sel

50 g de cerneaux de noix

400 g de penne rigate

60 g de parmesan râpé

Laver, parer et couper les aubergines en cubes de 1 à 2 cm. Les arroser du jus de citron et les saler un peu (pour enlever le goût amer). Couvrir et laisser mariner les aubergines environ 1 heure puis jeter l'eau qu'elles ont rendue.

Inciser les tomates en croix, les plonger environ 20 secondes dans de l'eau bouillante, les peler puis les couper en petits dés. Ciseler les fines herbes. Parer l'ail et l'oignon, les hacher menu, puis les faire suer brièvement dans l'huile.

Ajouter les aubergines bien égouttées et laisser aussi suer brièvement, ajouter les dés et la purée de tomates, mouiller avec le vin et l'eau, assaisonner, laisser mijoter environ 20 minutes.

Pendant ce temps hacher grossièrement les cerneaux de noix et les faire dorer à sec dans une poêle antiadhésive.

Cuire les pâtes 12-15 minutes «al dente» dans de l'eau salée, les égoutter et les dresser sur un plat.

Ajouter les fines herbes à la sauce. Napper les pâtes de sauce, parsemer de cerneaux de noix et saupoudrer de parmesan. C.

peut s'accompagner d'une salade de légumes.