

Farfalle à la saucisse, aubergine, tomate.

Pour 3 gourmands :

400 grammes de pâtes aux choix
1 gros oignon
300 gr de saucisse de Toulouse
1 aubergine
1 boîte de tomates concassées
1 verre de vin rouge
1 cuillère à café de sucre
huile d'olive
Sel + une pointe de piment

Émincez l'oignon puis le faire suer dans une casserole avec un peu d'huile d'olive durant quelques minutes puis ajoutez le vin et le sucre.

Cuire une dizaine de minutes environ à feu doux.

Pendant ce temps, nettoyez l'aubergine et coupez-la en quartiers et faites frire dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Retirez les morceaux d'aubergine et réservez. Dans une grande poêle faites dorer la saucisse coupée grossièrement en morceaux avec de l'huile d'olive. Ensuite ajoutez les tomates.

Assaisonnez avec du sel et du piment, laissez mijoter 3 minutes. Puis rajoutez l'oignon, laisser encore mijoter 3 mn, incorporez l'aubergine et laissez mijoter 3 mn à feu doux en remuant doucement. Réservez. Cuire vos pâtes al dente.

Mélanger les pâtes avec les saucisses et réchauffez le tout durant 1 ou 2 mn, puis servir.