



Pâtes
Pâtes à la norma



1h55 **50 min** **35 min** **30 min** **559**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des aubergines

- 1 Laver les aubergines et les couper en fines tranches.
- 2 Mettre les tranches d'aubergine dans une passoire avec une assiette dessous.
- 3 Saupoudrer les aubergines avec du sel, les couvrir avec une petite assiette.
- 4 Pour mieux faire dégorger les aubergines, mettre un poids sur l'assiette de couverture.
- 5 Laisser dégorger les tranches d'aubergine pendant 30 minutes, ainsi elles perdront leur amertume.
- 6 Une fois ce temps passé, rincer les tranches d'aubergine à l'eau froide.
- 7 Les essorer délicatement avec les mains pour les sécher, réserver.
- 8 Faire chauffer l'huile dans une friteuse.
- 9 Frire les tranches d'aubergine dans l'huile chaude petit à petit.
- 10 Les égoutter et les déposer sur du papier absorbant, pour qu'elle perdent leur excès d'huile.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les aubergines frites

1 **Aubergine**
1 **Sel**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour la sauce

400 g **Tomate(s)
concassée(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
10 feuille(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour les pâtes à la Norma

300 g **Pâtes Penne**
40 g **Parmesan**
1 **Sel**

Préparation de la sauce

- 1 Hacher les feuilles de basilic et les réserver.
- 2 Éplucher l'ail, le mettre dans une casserole avec l'huile d'olive et le faire revenir à feu vif pendant 1 minute.
- 3 Ajouter les tomates concassées et le sel, baisser le feu et ajouter les feuilles de basilic hachées.
- 4 Couvrir la casserole et faire cuire la sauce pendant 10 minutes.
- 5 Une fois la sauce cuite, la retirer du feu et la réserver.

Étape 3

Préparation des pâtes à la Norma

- 1 Réserver deux tranches d'aubergines frites par personne pour la finition du plat.
- 2 Couper le reste des tranches d'aubergines en lamelles, les ajouter à la sauce, mélanger et réserver.
- 3 Râper le parmesan en copeaux et réserver.
- 4 Mettre un grand volume d'eau dans une casserole, faire bouillir.
- 5 Dès l'ébullition, saler l'eau, y verser les pâtes et les faire cuire « al dente » (selon le temps indiqué sur le paquet).
- 6 Une fois cuites, égoutter les pâtes et les mettre dans un saladier.
- 7 Ajouter la sauce aux pâtes et mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer les pâtes dans des assiettes individuelles.
- 2 Décorer chaque portion avec deux tranches d'aubergines frites et saupoudrer avec des copeaux de parmesan.
- 3 Servir aussitôt.