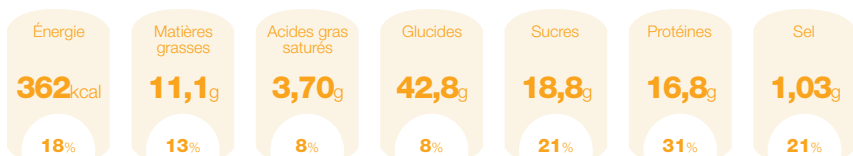




## Pennes complètes, sauce à l'aubergine et tomates cerises

Phase : **Active**

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie  
**Plat**

Prêt en  
**15 min**

Cuisson  
**20 min**

### Ingrédients

Pour 1 personne

- 40 g de pennes complètes
- ½ petite aubergine
- 150 g de tomates cerises
- 200 ml de passata
- ½ oignon
- ½ gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de balsamique
- 15g de parmesan
- origan
- 3-4 feuilles de basilic
- sel et poivre

### Préparation

1. Dans une casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition. Coupez l'aubergine en cubes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y griller les aubergines des deux côtés.
2. Réservez les aubergines sur le côté.
3. Faites revenir l'oignon et l'ail dans la poêle pendant 2-3 minutes à feu moyen. Déglacez la poêle avec le vinaigre de balsamique et ajoutez les tomates cerises, la passata et l'origan. Faites cuire pendant 5 minutes.
4. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes complètes selon le temps indiqué.
5. Ensuite, ajoutez les aubergines et le parmesan à la sauce tomate et terminez la cuisson pendant 2 minutes.
6. Servez les assiettes en ajoutant le basilic ciselé par-dessus la préparation