



## Pâtes Aux Aubergines

Patlıcanlı Makarna



3 aubergines moyennes  
2 grandes tomates mûres  
2 piments charleston  
1 oignon moyen  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
1 paquet de pâtes

- # Épluchez les aubergines, puis laissez attendre dans l'eau salée, sortez de l'eau, faites sécher puis coupez en petit morceau.
- # Mettez dans une casserole, de l'huile et des oignons hachés finement, et du sel. Laissez cuire jusqu'à que les oignons deviennent transparent.
- # Rajoutez les piments denauyotés et coupés en petit morceau. Laissez cuire jusqu'à qu'ils soient jaune.
- # Puis rajoutez les tomates épluchés et coupés finement. Laissez cuire avec le couvercle fermé jusqu'à que les tomates perdent leur formes.
- # Enfin rajoutez les aubergines et du poivron noir. Laissez cuire avec le couvercle fermé pendant 15 minutes.
- # Faites bouillir les pâtes, filtrez l'eau, passez dans l'eau froide puis remettez dans la casserole. Versez la sauce aux aubergines puis laissez cuire pendant 1-2 minutes à basse température.
- # Ramenez chaud à table.

**N-B ; Selon votre volonté, vous pouvez verser la sauce sur les pâtes en portion, sans mélanger.**