



## Pâte Aux Aubergines et Au Four

Fırında Patlıcanlı Makarna



1 paquet de pâtes en vrilte  
2 aubergines  
3 tomates  
2 poivrons vert  
8 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sucre en poudre  
1 cuillère à café de sel  
Pour la sauce bechamel;  
2 tasses de lait  
2 cuillères à soupe de beurre  
2 cuillères à soupe de farine  
1 cuillère à café de sel  
Pour la surface ;  
1 tasse de fromage râpé

# Mettez 5,5 tasse d'eau dans une casserole, quand elle bouillie, rajoutez  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de sel et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Rajoutez les pâtes puis laissez cuire pendant 12 minutes, retirez du feu, puis laissez dans la casserole sans filtrer.

# Rajoutez dans une poêle, les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive qui reste, quand elle chauffe, rajoutez les piments finement haché et laissez cuire jusqu'à qu'ils deviennent jaune.

# Rajoutez les aubergines épluchés et coupé en petit morceaux. Laissez cuire l'ensemble.

# Rajoutez les tomates râpés, du sucre granulé et du sel. Laissez cuire les tomates jusqu'à qu'ils deviennent comme de la pâte. Retirez du feu.

# Enfin préparez la sauce bechamel. Mélangez dans une casserole, de la farine et du beurre. Laissez cuire jusqu'à qu'il n y à plus d'odeur. Rajoutez du lait froid et du sel puis mélangez régulièrement.

# Versez les pâtes bouillies dans le plat le cuisson. Puis rajoutez les ingrédients aux aubergines, et enfin rajoutez la sauce basamel. Rajoutez le fromage râpé en dernier.

# Mettez les pâtes au four à 195 degrés et laissez cuire jusqu'à la grillade. Servez chaud.

**N-B; Le rajout du noix muscat augmente le goût de la sauce bechamel.**