



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 ½ 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.