



# Gratin d'aubergine et casarecce

Avec de la tomate, du gouda et une salade



Aubergine ✱



Tomate ✱



Gousse d'ail



Passata de tomates



Gouda râpé ✱



Casarecce



Mâche, roquette et frisée ✱



Basilic frais ✱

 Total : 40-45 min.  Végé

 Facile

 À consommer dans les 3 jours

L'aubergine est la vedette dans ce gratin inspiré sur une recette italienne traditionnelle : melanzane alla parmigiana. Contrairement à l'idée reçue, le terme parmigiana ne fait pas référence au fromage mais renvoie à la structure du plat : ses couches successives rappellent les lattes des volets typiques de l'Italie.

# BIEN COMMENCER

## USTENSILES

Poêle, bol, plat à four, casserole avec couvercle et saladier.

Recette de **gratin d'aubergine et casarecce** : c'est parti !



### 1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 220 degrés. Coupez l'**aubergine** en tranches de ½ cm dans le sens de la longueur. Coupez également la **tomate** en tranches de ½ cm. Émincez (ou écrasez) l'**ail**.



### 2 CUIRE L'AUBERGINE

Arrosez l'**aubergine** avec la moitié de l'huile d'olive. Faites chauffer la poêle à feu moyen-vif et faites-y cuire l'**aubergine** 4 à 5 minutes de chaque côté ★. Salez et poivrez.



### 3 PRÉPARER LA SAUCE

Pendant ce temps, préparez la sauce dans le bol en mélangeant la **passata de tomates**, l'**ail**, le vinaigre balsamique noir, le sucre ainsi que du sel et du poivre.



### 4 ENFOURNER

Graissez le plat à four avec le reste d'huile d'olive. Versez une fine couche de sauce dans le plat. Recouvrez-la de tranches d'**aubergine**. Disposez ensuite une couche de **tomate** par-dessus. Répétez ces opérations jusqu'à épuiser les ingrédients, en terminant par une couche de sauce. Parsemez de **gouda râpé** et enfournez le gratin 20 à 25 minutes.



### 5 PRÉPARER LA SALADE

Pendant ce temps, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole et faites-y cuire les **casarecce** 13 à 15 minutes à couvert. Ensuite, égouttez et ajoutez un peu d'huile d'olive si vous le souhaitez. Préparez une vinaigrette dans le saladier en mélangeant l'huile d'olive vierge extra, le vinaigre balsamique blanc ainsi que du poivre et du sel. Mélangez-la à la **mâche**, la **roquette** et la **frisée**.



### 6 SERVIR

Servez les **casarecce** sur les assiettes et disposez l'**aubergine** gratinée par-dessus. Ciselez le **basilic frais** et garnissez-en le plat. Accompagnez le tout de la **salade**.

# 1 À 6 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
Tomate (pc) *	1	2	3	4	5	6
Gousse d'ail (pc)	1	2	3	4	5	6
Passata de tomates (g)	150	300	400	600	700	800
Gouda râpé (g) 7) *	40	75	100	125	150	175
Casarecce (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Mâche, roquette et frisée (g) 23) *	40	80	120	160	200	240
Basilic frais (g) 23) *	5	10	15	20	25	30
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Sucre (cc)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre balsamique blanc (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Selon le goût					

\* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3255 / 778	571 / 136
Lipides total (g)	33	6
Dont saturés (g)	11,5	2,0
Glucides (g)	88	15
Dont sucres (g)	22,7	4,0
Fibres (g)	9	2
Protéines (g)	27	5
Sel (g)	1,4	0,2

### ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 17) Œuf 20) Soja 23) Céleri

**CONSEIL :** Si vous n'avez pas envie de pâtes ou que vous avez très faim, accompagnez ce plat d'une ciabatta croustillante que vous pourrez tremper dans la sauce : un délice !

★ **CONSEIL :** Si vous avez un grill, vous pouvez l'utiliser pour griller les tranches d'aubergine plutôt que de les cuire à la poêle : elles seront alors joliment marquées.

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !