

# PENNE ET AUBERGINES

## SAUCE MENTHE

### *Ingrédients (pour 4 personnes) :*

- 2 grosses aubergines
- 1 pincée de sel
- 500 g environ de penne
- 60g de cerneaux de noix

### *Pour la sauce menthe :*

- 1 petit bol de menthe fraîche
- ½ bol de persil plat
- 60 g de cerneaux de noix
- 100 g de parmesan finement râpé
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre fraîchement moulu

### *Recette :*

1. Coupez les aubergines en tranches d'épaisseur moyenne dans le sens de la longueur.
2. Coupez-les de nouveau transversalement pour obtenir de courts bâtonnets.

3. Dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger pendant 30 minutes au-dessus d'une assiette. Rincez bien à l'eau froide et égouttez.
4. Préparez la sauce menthe. Mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans le bol d'un mixer. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Sans cesser de mixer, verser lentement l'huile en filet. Salez et poivrez selon votre goût.
5. Dans une casserole d'eau bouillante, jetez les penne et laissez cuire pendant 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Ajoutez les aubergines et faites cuire 3 minutes encore.
6. Egouttez bien. Mélangez les penne avec la moitié de la sauce menthe et des cerneaux de noix. Nappez du reste de sauce et parsemez de noix. Servez aussitôt.