

Ma recette de penne

Aujourd'hui, je vous offre une recette de pâtes extraordinaire. Je l'avais relevée au passage, il y a fort longtemps, dans une émission culinaire, bloc-notes sur les genoux et stylo en main, comme à mon habitude. Et j'ai bien fait. Je pense qu'elle figure dans mon top 3 de toutes mes recettes de pâtes. Et il y en a. Lorsque vous plongerez votre fourchette avec enthousiasme au milieu des dés d'aubergines et de mozzarella, du basilic frais, de la sauce tomate et du parmesan, et que vous la porterez à votre bouche, vous vous retrouverez en un instant au soleil, à quelque part, en Italie. Et moi, j'adore l'Italie.

Du nord au sud et d'est en ouest, tout est bon, tout m'inspire. Les fruits de mer, les desserts, les glaces, les pizzas, les fromages, l'osso buco, le tiramisu, les spaghetti alle vongole, la piccata milanaise, les saltimboccas, les lasagnes, la mozzarella di bufala, le parmigiano Reggiano, le jambon de Parme, les bruschettes, la bistecca fiorentina, les risottos en tout genre, les salades de poulpes, la minestrone, les gnocchi, l'huile d'olive, la panna cotta, les carpaccios, les calamars à la romaine, les amarettis. Sans compter les magnifiques légumes: aubergines, poivrons, tomates...

Et tout cela n'est qu'un aperçu, bien entendu. Un aperçu d'une gastronomie fraîche, vivante, simple et saine. Qui n'a finale-



ment rien à envier à sa consœur française, selon mon avis.

D'ailleurs, une petite escapade en amoureux nous attend prochainement avec mon homme dans l'une de mes régions préférées, au nord-ouest de ce beau pays: le Piémont. J'ai eu de vrais coups de cœur dans ma vie. Pour des hommes, bien sûr,

mais aussi pour des villes, des villages, une campagne, un paysage, une ambiance particulière. Pour des endroits où je me suis immédiatement sentie bien. Je suis certaine que vous connaissez cette sensation. Alors qu'il y a des lieux où, à l'inverse, vous n'avez plus jamais envie d'y remettre les pieds. Je me réjouis de faire découvrir à ma moitié l'une de mes régions «coups de cœur». Je m'y vois déjà.

A bord de ma petite automo-

bile jaune (oui, j'ai une voiture jaune), en ce jour d'été chaud et ensoleillé, je sillonne les routes de cette région féérique et j'ai l'impression de me trouver dans la voiture de Oui-Oui. De petites collines bucoliques partout autour de moi. Ça monte, ça descend, ça remonte. Puis un joli village par-ci, un autre par-là. Je ne me lasse pas d'admirer ce panorama extraordinaire et enchanteur. Et sur les collines, des vignobles. Des vignobles à en rêver. Des vignobles qui témoignent d'une production de vin tout aussi fantastique. Dans le rouge, un duo de choc, entre autres: le Barolo et le Barbaresco, aux saveurs fruitées, riches et enveloppantes. Sans oublier, bien entendu, les vins blancs d'Asti dont on apprécie le Moscato ou le Spumante.

Le Piémont, c'est aussi le pays de la truffe. Mais pas la truffe au chocolat, je précise. La truffe



Pour 4 personnes

Préparation: 25 minutes.

Cuisson: 35 minutes.

- de l'huile d'olive (environ 1 dl),
- 100 g de lardons crus (ou pancetta coupée en dés),
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 2 aubergines (pas trop grosses),
- 800 ml de tomates concassées en boîte (ou 800 ml de purée de tomate en bocal),
- une pincée de piment d'Espelette ou de paprika fort,
- 1 boule de mozzarella di bufala,
- 80 g de parmesan en morceau,
- 1 bouquet de basilic frais (20g),
- sel et poivre,
- 500 g de penne.

blanche, rare, chère, subtile et délicieuse, et dont la valeur peut être supérieure à celle d'un diamant. Alors forcément, on ne va pas s'en faire un gratin ou une fricassée. Le Piémont est donc une région formidablement gastronomique et romantique. Et, de plus, près de chez-nous. Alors, en attendant de pouvoir s'y rendre, invitons déjà l'Italie dans notre assiette.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Pelez et hachez l'oignon. Pelez et coupez l'ail en lamelles. Coupez les aubergines en deux dans la longueur, puis encore une fois en deux, puis en dés d'environ 2 cm.

2 Dans une poêle haute, faites revenir sur feu moyen les dés d'aubergines dans un bon filet d'huile d'olive. Salez légèrement. N'hésitez pas à mettre une bonne quantité d'huile, car l'aubergine

l'absorbe rapidement. Procédez en deux fois si nécessaire, afin que les dés d'aubergines ne se superposent pas. Quand ils sont dorés, après environ dix minutes, placez-les entre deux feuilles de papier ménager pour enlever l'excédent d'huile. Réservez.

3 Dans la même poêle, faites revenir l'oignon et l'ail deux minutes sur feu moyen dans 2 càs d'huile. Ajoutez les lardons et laissez colorer encore trois minutes.

4 Ajoutez les tomates et le piment ou paprika, poivrez un peu et laissez mijoter à découvert sur feu doux quinze minutes. Pendant ce temps, coupez la mozzarella en dés, râpez grossièrement le parmesan et ciselez, tout aussi grossièrement, le basilic (moi je laisse les petites feuilles entières et je déchire en deux les plus grosses avec les doigts). Réservez et dé-

marrez la cuisson des pâtes.

5 Ajoutez les dés d'aubergines, salez, goûtez et laissez mijoter encore une dizaine de minutes. Lorsque les pâtes sont cuites al dente, égouttez-les et mettez-les dans un grand saladier. Versez la sauce sur les pâtes et mélangez bien. Puis ajoutez le basilic, la mozzarella et le parmesan. Mélangez bien et servez immédiatement dans des assiettes creuses. ■