

## Salade de pâtes à la bohémienne

Les ingrédients pour 6 personnes :

400 g de de pâtes papillons ou farfalle  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 aubergine  
2 courgettes  
3 tomates  
1 poivron rouge  
1/2 c à c de sucre roux  
1 c à c de curry en poudre ( j'en ai mis un peu plus )  
6 tomates confites  
10 feuilles de basilic  
6 c à s d'huile d'olive  
1 c à s de vinaigre de vin vieux ( j'ai mis du vinaigre de Xérès et j'ai compté 2-3 c )  
Sel et poivre

Laver les légumes, éplucher l'oignon et le poivron. Couper tous les légumes en dés. Peler et épépiner les tomates. Les concasser.  
Faire revenir l'oignon dans 2 c à s d'huile d'olive, sur feu vif. Saler légèrement. Ajouter les dés de poivron, d'aubergine et de courgettes, l'ail pressé, le sucre et les tomates concassées. Saler, poivrer, verser un verre d'eau, ajouter le curry et laisser cuire environ 30 mn à couvert. Retirer le couvercle et cuire encore 15 mn en remuant. Laisser tiédir.

Faire cuire les pâtes, les égoutter.

Dans un bol faire la vinaigrette avec l'huile d'olive , le vinaigre, sel et poivre et ajouter les tomates confites coupées en dés.

Mélanger les pâtes avec les légumes et la vinaigrette. Décorer de feuilles de basilic ciselé au moment de servir.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>