



La fin du yoyo

NOUILLES, CHAIR D'AUBERGINE ET CREME D'AIL



250 g de nouilles de blé dur complet,
2 belles aubergines,
1 c à s d'huile d'olive,
3 gousses d'ail
50 cl de bouillon de légumes,
4 c à s de crème à 5 %,
une pincée de feuilles de thym
6 feuilles de basilic.

Mettre les aubergines entières au four à 150° jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Les fendre en deux et récupérer la chair au moyen d'une cuillère.

L'écraser à la fourchette en ajoutant sel, poivre et huile d'olive.

Eplucher l'ail, le mettre dans une casserole avec de l'eau froide et donner 1 ébullition.

Enlever l'ail et le cuire doucement dans 25 cl de bouillon de légumes et le thym.

Au terme de la cuisson, mixer l'ail avec 4 c à s de crème à 5 % et ce qu'il faut de bouillon pour donner l'aspect d'une sauce crémeuse.

Cuire les pâtes dans beaucoup d'eau bouillante salée.

Répartir la chair d'aubergine réchauffée dans les assiettes, les recouvrir des pâtes et napper de crème d'ail.

Ajouter du basilic ciselé.