Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Caserecce aux aubergines et

Ingrédients

440g de caserecce, 5 aubergines, 2 gousses d'ail, une botte de mentuccia (on peux la remplacer avec de l'origan ou du basilic), huile d'olive extra vierge, 5g de poivre noir, 1 cas de poivre de Cayenne, 35g de Pecorino romano

Préparation

Couper 4 aubergines en cubes de 1cm de coté et une aubergine en cubes de 1/2 cm de coté.
Faire revenir les gros cubes dans une poêle avec de l'huile d'olive, les deux gousses d'ail, la moitié de la mentuccia et le poivre de Cayenne et une fois cuits les passer au mixeur.
Frire les petit cubes dans de l'huile d'arachide et bien les égoutter.
Cuire les Caserecce dans de l'eau salée et les assaisonner avec la crème d'aubergine.
Dresser l'assiette avec les aubergines frites, le pecorino romano et quelques feuilles de mentuccia.

Notes :