



# AUBERGINES MARINÉES À LA SAUCE TOMATE

avec spaghetti et mozzarella fraîche

VÉGÉ



**BONJOUR**

**AUBERGINE**

En rôtissant, les aubergines obtiennent une saveur de noisette fumée!

**TEMPS: 30 MIN**



Mini aubergine



Olives vertes



Mozzarella fraîche



Ail



Tomates broyées



Assaisonnement italien



Vinaigre balsamique



Bébés épinards



Spaghetti

## SORTEZ

- Plaque à cuisson
- Presse-ail
- Tasses à mesurer
- Casserole moyenne
- Petit bol
- Papier d'aluminium
- Cuillères à mesurer
- Grande casserole
- Passoire
- Fouet
- Pinceau en silicone
- Sel et poivre
- Sucre
- Huile d'olive ou de canola
- (1 c. à thé | 2 c. à thé)

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Mini aubergine 160 g | 320 g
- Mozzarella fraîche 2 125 g | 250 g
- Tomates broyées 1 boîte | 2 boîtes
- Assaisonnement italien 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Vinaigre balsamique 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Bébé épinards 56 g | 113 g
- Spaghetti 1 170 g | 340 g
- Olives vertes 30 g | 60 g
- Ail 3 g | 6 g

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.



## BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **griller** (pour les aubergines). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 PRÉPARATION

**Laver et sécher tous les aliments.\***

Dans une grande casserole, ajouter **12 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers) Entre-temps, hacher grossièrement les **olives**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper la **mozzarella** en tranches de 1,25 cm (1/2 po). Couper l'**aubergine** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po). **Saler** des 2 côtés. Réserver.



### 4 PRÉPARER LA SAUCE

Entre-temps, dans une casserole moyenne à feu moyen-élevé ajouter **1 c. à thé d'huile** (dbl pour 4 pers), puis le **reste d'ail** et **2 c. à thé d'assaisonnement italien** (dbl pour 4 pers). Cuire en remuant, 30 secondes. Ajouter les **tomates broyées** et **1 c. à thé de sucre** (dbl pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion pour réchauffer le tout, de 2 à 3 min. Ajouter les **olives** et les **épinards**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils tombent, de 1 à 2 min. **Saler et poivrer**.



### 2 CUIRE LES PÂTES

Dans un petit bol, fouetter **la moitié de l'ail**, **1 c. à table de vinaigre** (doubler pour 4 pers), **1 c. à thé d'assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers) et **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Réserver. Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



### 5 FINIR ET SERVIR

Dans la casserole de **spaghettis**, ajouter la **sauce tomate**, puis mélanger. Répartir les **spaghettis** dans les assiettes, et servir avec les **aubergines**.



### 3 GRILLER LES AUBERGINES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, disposer les **aubergines** en une seule couche. Badigeonner des deux côtés du **mélange de vinaigre**. Garnir de **tranches de mozzarella**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **aubergines** ramollissent et que la **mozzarella** fonde, de 6 à 8 min.

## BELLES À CROQUER

Ces aubergines dorées feront tourner bien des têtes, c'est garanti!

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh | (855) 272-7002 | HelloFresh.ca | bonjour@hellofresh.ca