

Natrel®

Macaroni au fromage de chèvre et à l'aubergine

On vous offre une version originale, voire gourmande du macaroni au fromage. Avec ces couches de macaronis onctueux, ces d'aubergines grillées, quelques tomates concassées et du fromage de chèvre, c'est un plat végétarien à servir la semaine qui est suffisamment impressionnant pour les invités du samedi.

SERT
4-6



PRÉPARATION
30MIN.



CUISSON
40MIN.



Ingrédients

3 tasses de pâtes casarecci ou autres pâtes courtes, cuites al dente
¼ tasse beurre Natrel Biologique
3 gousses d'ail, hachées finement
¼ tasse farine
2½ tasses lait Biologique Natrel 1%
1 tasse de Parmesan, râpé
¼ tasse d'huile d'olive
1 grosse aubergine, tranchée
1 boîte 19 oz. tomates italiennes, égouttées et écrasées
2 brins de thym, effeuillés
225 g fromage de chèvre
1 tasse chapelure de pain grossièrement émiettée
¼ tasse beurre Natrel Biologique, fondu
Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Dégorger les aubergines, bien rincer à l'eau froide et assécher.

Sauce

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et attendrir l'ail.
2. Ajouter la farine et remuer pendant 1 minute, en évitant que la farine brunisse.
3. Ajouter graduellement le lait en fouettant à l'aide d'un fouet pour obtenir une sauce onctueuse. Laisser mijoter le tout pendant 15 minutes, en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Macaroni

1. Incorporer le parmesan, puis les pâtes. Assaisonner de sel et poivre.
2. Dans une poêle, chauffer l'huile et y faire dorer les aubergines. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver.
3. Dans un plat de cuisson, superposer des couches de pâtes, d'aubergines, de tomates concassées, de thym et de chèvre. Terminer avec une couche d'aubergines, de tomates et de chèvre, et garnir de chapelure. Enfourner pendant 15 minutes environ, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.