



Coudes rayés aux aubergines confites, Beaufort et saucisse de Toulouse

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de Coudes rayés aux œufs frais Lustucru
- 3 aubergines
- 3 oignons
- 2 tomates bien mûres
- 4 saucisses de Toulouse
- 200 g de Beaufort
- 1 gousse d'ail
- 1 petit pot de caviar de tomate à l'ail
- huile d'olive
- 2 c. à c de sucre
- 4 c. à s de persil et origan frais
- sel et poivre du moulin

1. Lavez et coupez les aubergines en dés, salez et laissez dégorger dans une passoire pendant 20 mn.
2. Râpez le Beaufort.
3. Faites revenir les saucisses à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Réservez.

4. Coupez les oignons en dés et faites-les fondre avec un peu d'huile d'olive, puis ajoutez les aubergines égouttées. Laissez cuire à feu modéré environ 15 mn.
5. Coupez les tomates en dés et ajoutez-les aux aubergines. Poivrez et sucez.
6. Pressez l'ail, et ajoutez-le à la préparation.
7. Laissez mijoter encore 15 mn, l'eau des tomates doit être bien évaporée et tout doit être fondant.
8. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
9. Ajoutez le caviar de tomates confites et les saucisses coupées en gros dés et laissez encore mijoter.
10. Pendant ce temps faites cuire les Coudes rayés dans une casserole d'eau bouillante salée selon les indications présentes sur le paquet, puis égouttez.
11. Mélangez les légumes mijotés aux pâtes cuites, ajoutez le Beaufort râpé et les herbes ciselées. Servez aussitôt.