

## Salade tiède de penne à la ratatouille



## Salade tiède de penne à la ratatouille

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

400 g de penne  
2 courgettes  
2 petites aubergines  
2 poivrons rouges cuits pelés  
400 g de tomates cerises  
4 oignons  
2 gousses d'ail  
18 petites boules de mozzarella  
10 cl d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de thym émietté  
4 branches de basilic  
sel poivre

### Préparation

Lavez les courgettes et les aubergines et coupez-les en deux, puis en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Pelez les oignons et l'ail, émincez-les. Coupez les poivrons en fines lamelles.'

Faites chauffer 2 cuillerées d'huile dans une sauteuse, mettez l'ail et l'oignon à revenir doucement 5 min, puis retirez-les. Ajoutez un peu d'huile, faites sauter les courgettes 5 min, retirez-les, remettez de l'huile et faites sauter les aubergines. Retirez-les, faites revenir les tomates cerises dans le reste d'huile, sans qu'elles éclatent. Egouttez et réservez-les. Remettez dans la sauteuse tous les autres légumes.

Salez, poivrez, parsemez de thym, couvrez et laissez mijoter 10 min. Ajoutez les tomates cerises dans la sauteuse, poursuivez la cuisson 5 min.

Pendant ce temps, faites cuire les penne 10 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée et égouttez-les. Versez-les dans un grand saladier, arrosez-les d'un filet d'huile, mélangez.

Versez la ratatouille cuite (mais un peu croquante) sur les pâtes, mélangez, décorez avec les boules de mozzarella et des feuilles de basilic, servez tiède.

### Le bon accord vin

un côtes-du-frontonnais 2001, Château Caze

Notes personnelles