



# Spaghetti aux Tomates & Aubergines

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
© [darebee.fr](http://darebee.fr)

250g de spaghetti  
2 tomates  
2 aubergines  
1 c.à.s de méléasse

AMÉLIORER : Ajouter du basilic frais, de la cannelle et des graines de sésame.

2 PORTIONS

## INSTRUCTIONS

1. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Ajouter les spaghettis et baisser le feu à moyen.
2. Faire cuire les spaghettis selon les indications du paquet, environ 8 à 11 minutes (selon les marques). Sinon, les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soit à peine croquants. Égoutter.
3. Combiner les tomates en dés, les aubergines en dés, la méléasse, la cannelle et 1 tasse d'eau dans une casserole. Assaisonner à sa convenance. Bien mélanger et porter à ébullition. Baisser le feu à moyen et laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus d'eau.
4. Ajouter les spaghettis cuits à la sauce et bien mélanger.
5. Transférer dans une assiette.
6. Garnir de basilic frais et saupoudrer de graines de sésame.



2



4



6

