Pâtes aux légumes et crumble aux moules

12/03/2019 à 11h10

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 120 g de penne
- 1 petite aubergine
- 4 tomates
- 2 oignons
- 500 g de moules
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de persil
- 1 bouquet de basilic
- 10 g de beurre
- 10 g de parmesan râpé
- 10 g de chapelure
- 2 Cuillères à Soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

- Coupez l'aubergine en gros dés, les saupoudrer de sel et les placer dans une passoire pour les faire dégorger.
- Émincez l'oignon restant et le faire revenir avec 1 Cuillère à Soupe d'huile d'olive. Ajoutez les dés d'aubergine rincés et bien égouttés, cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajoutez les tomates pelées, épépinées et concassées, 2 Cuillères à Soupe de jus de cuisson des moules, sel, poivre.
- Faites cuire encore 20 minutes sans couvrir. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, les égoutter, les mettre dans un plat à gratin avec 1 Cuillère à Soupe d'huile.
- Préparez le crumble en écrasant le beurre avec la chapelure et le parmesan.
- Dé-coquillez la moitié des moules ; pour les autres, ôtez la coquille vide et remplir l'autre de crumble. Mélanger les pâtes avec les légumes, les moules dé-coquillées et le basilic ciselé.
- Disposez dessus les moules dans leurs coquilles. Passer au four quelques minutes pour réchauffer le plat et gratiner les moules.
- Servir bien chaud.