



Spaghettis à la sauce ratatouille

(4 portions)

30 ml	huile d'olive	2 c. à s.
3	gousses d'ail, écrasées et hachées	3
1	oignon, haché	1
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
1	aubergine de taille moyenne, en dés	1
4	tomates, pelées, épépinées, en dés	4
30 ml	basilic frais haché	2 c. à s.
2 ml	origan	½ c. à thé
1 ml	piment de Cayenne	¼ c. à thé
1	poivron vert, en dés	1
500 g	spaghettis, cuits <i>al dente</i>	1 lb
	sel et poivre	
	fromage râpé, au goût	

1. Dans l'huile d'olive chaude, faire cuire à feu moyen l'ail et l'oignon 3 minutes. Mouiller avec le vin et poursuivre la cuisson 3 minutes.

2. Ajouter l'aubergine, les tomates, le basilic, l'origan, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire à feu doux 40 minutes. Remuer souvent et ajouter de l'eau au besoin.

3. Dix minutes avant la fin de la cuisson, incorporer le poivron.

4. Servir sur les pâtes et accompagner de fromage râpé.