

## Gratin de pâte à la brousse, aux chénopodes (ou roquette), aubergines, pignons et chipolatas

*Un repas après une bonne journée de travail physique pour deux hommes affamés! Jean et Tiste... qu'en pensez-vous? Le chénopode peut facilement être remplacé par de la roquette!*



### Ingrédients

- 350 à 450 g de pâtes
- 5 aubergines
- 250 g de brousse
- 100 g de pignons
- 250 à 400 g de chipolatas
- 250 à 350 g de chénopodes blancs (ou roquette)
- 250 à 300 g de mozzarella
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Rincez les aubergines et coupez-les en cubes sans les éplucher. Effeuiliez les chénopodes. Faites cuire les pâtes *al dente*. Rincez-les à l'eau froide et égouttez-les bien. Déposez-les dans un grand saladier avec la brousse. Mélangez. Dans une bonne poêle anti-adhésive faites cuire sans matières grasses les chipolatas. Une fois cuites, coupez-les en petits morceaux et déposez-les avec les pâtes à la brousse. Récupérez le gras des chipolatas retrouvé dans la poêle. Dans la même poêle dont vous avez enlevé le maximum de matière grasse, faites saisir à feu vif, les cubes d'aubergine pendant une trentaine de minutes en mélangeant sans arrêt. Réduisez le feu, ajoutez le gras des saucisses et mélangez régulièrement pendant encore 20 à 30 minutes. Ajoutez les feuilles de chénopodes (ou de roquette), laissez cuire une vingtaine de minutes supplémentaires jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes. Salez et poivrez. Mixer grossièrement. Rectifiez l'assaisonnement. Versez ce mélange sur les pâtes. Ajoutez les pignons grillés à secs et mélangez le tout. Déposez les pâtes dans un plat à gratin. Répartissez la mozzarella coupée en tranches. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournez à 220°C pendant environ 20 à 30 minutes, le temps que le dessus du gratin soit bien grillé.

### Mes suggestions

- Déposez le gratin sur un lit de tomates tranchées!
- Remplacez les chénopodes par de la roquette
- Que faire avec...

