



Soufflé des pâtes gratiné

45 min 

2 

2 

25 min à 170°C 

Ingrédients

Ingrédients pour 2 moules: 200 g de Schär Penne, 1 aubergine violette en tranches, 120 g de Parmesan râpé, un peu de Schär Pan Grati (chapelure), Schär Farina selon besoin, sel et poivre du moulin, origan (marjolaine sauvage), 1/5 l de sauce tomate, 30 ml d'huile d'olive extra-vierge, un peu de basilic frais, 2 moules à soufflé de diamètre 10 cm environ

Préparation

Laver l'aubergine et la couper en tranches. Passer les tranches dans la farine et les faire revenir dans l'huile. Égoutter sur un torchon et faire sécher. Faire cuire les restes d'aubergine avec la sauce tomate. Faire cuire les Penne dans une grande quantité d'eau salée pendant 3 minutes et mélanger avec la moitié de la sauce tomate. Graisser les moules à soufflé, répartir la chapelure dans le fond et remplir par couches : tout au fond une tranche d'aubergine, puis la sauce tomate, une bonne quantité de Parmesan, puis les pâtes et ainsi de suite jusqu'à ce que les moules soient remplis. Terminer avec une couche composée d'une tranche d'aubergine, de sauce tomate et de Parmesan. Passer au four à 170°C pendant environ 15 minutes, puis démouler les soufflés. Décorer la couche gratinée qui doit se trouver au-dessus avec quelques feuilles de basilic et ajouter un peu d'origan.



L'astuce d'Oscar

Vers la fin de la cuisson, gratiner le soufflé en activant la résistance supérieure du four. Une belle croûte dorée doit se former.

