



végé

## Spaghetti alle melanzane con burrata

*Spaghettis aux aubergines et à la burrata*

Mise en place et préparation:  
env. 40 min

Cuisson au four: env. 15 min

**500 g d'aubergines**, en dés  
d'env. 1 cm

**2 c. à soupe d'huile  
d'olive**

**1 c. à soupe de miel  
d'acacia**

**50 g d'amandes mondées**,  
hachées grossièrement

**¾ de c. à café de fleur de  
sel**

**un peu de poivre**

Mélanger les aubergines et tous les ingrédients jusqu'aux amandes comprises, saler, poivrer, étaler sur une plaque chemisée de papier cuisson.

**Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220° C, retirer, laisser tiédir un peu.

**400 g de spaghettis**

**eau salée**, bouillante

**90 g de roquette**

**½ c. à café de sel**

**un peu de poivre**

**200 g de burrata**

(voir «Remarque»)

**un peu d'huile d'olive**

Cuire les spaghettis al dente dans l'eau salée, réserver env. 1 dl d'eau de cuisson, égoutter les spaghettis. Incorporer la roquette et l'eau de cuisson réservée, saler, poivrer. Répartir sur des assiettes, répartir dessus aubergines et burrata, arroser d'un filet d'huile.

**Remarque:** la burrata est un fromage frais italien, à pâte filée, à base de lait de vache. Son cœur est crémeux. A défaut, la remplacer par de la mozzarella de bufflonne.

**Portion:** 703 kcal, pro 25 g, glu 78 g,  
lip 31 g