

Portions – 4

Préparation – 20 minutes

Cuisson – 30 minutes

## Spaghettis à la ratatouille grillée

### ingrédients

- + 8 tomates italiennes bien mûres, coupées en deux
- + 2 courgettes moyennes coupées sur la longueur en tranches de 1 cm d'épaisseur
- + 2 petites aubergines coupées sur la longueur en tranches de 1 cm d'épaisseur
- + 1 gros poivron rouge, épépiné et coupé en 2
- + 1 gros oignon rouge coupé en tranches de 1-2 cm d'épaisseur
- + 1 tête d'ail
- + ¼ tasse d'huile d'olive
- + 1 c. à table d'herbes de Provence
- + Sel et poivre
- + ¾ tasse d'olives Kalamata dénoyautées
- + 1 boîte de spaghettis de blé entier
- + 2 c. à table de basilic frais haché
- + ½ tasse de fromage féta ou de chèvre frais en morceaux

### directions

- Préchauffer le BBQ à pleine puissance
- Entre temps, mettre les 8 premiers ingrédients dans un bol et bien mélanger. Assaisonner généreusement de sel et de poivre.
- Faire griller les légumes au BBQ jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres, c'est-à-dire environ 8 minutes.
- Presser la tête d'ail dans le bol du robot ou du pied mélangeur. Y ajouter les tomates et ¼ tasse d'olives. Pulser jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- Mettre tous les autres légumes dans un grand bol afin de les laisser refroidir. Les couper ensuite en gros morceaux. Y ajouter la ½ tasse d'olives restantes.
- Pendant ce temps, amener l'eau à ébullition pour faire cuire les pâtes. Saler abondamment l'eau lorsqu'elle bout.
- Cuire les pâtes selon les indications sur la boîte. Égoutter et conserver ½ tasse d'eau de cuisson.
- Déposer les pâtes dans le bol contenant les légumes grillés et y ajouter la sauce tomate. Ajouter le basilic frais. Mélanger délicatement. Ajouter de l'eau de cuisson au besoin.
- Au moment de servir, parsemer de fromage.

Recette tirée du magazine *Fine Cooking*,  
juin/juillet 2011