



Estelle de Saint Germain

Salade tiède d'aubergines

Ingrédients :

2 aubergines, 3 tomates, des câpres, oignons frais, (une vingtaine d'olives noires), coriandre, basilic et persil

Recette :

Couper les aubergines en 2 dans la longueur et les enfourner sur une plaque côté face 20 minutes OU les cuire entières 20 minutes à l'autocuiseur.

Peler et découper les tomates, couper les olives en 4.

Récupérer la pulpe des aubergines et mélanger à tous les ingrédients avec un filet d'huile d'olive.