

Salade Grecque d'aubergines au poivron rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 citron jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 c. à soupe persil haché
- 1 gros poivron rouge
- 2 tomates
- sel et poivre
- 1 kg aubergines
- 4 c. à soupe huile d'olive vierge extra

Préparation: 20 min. Cuisson: 50 min.

Préchauffez le four à 150 degrés (th. 4). Lavez les aubergines et le poivron. Séchez-les bien.

Placez-les entiers sur une grille à mi hauteur du four. Laissez-les cuire 50mn environ.

Lavez, pelez, épépinez et taillez les tomates en petits cubes. Pelez l'ail et l'oignon.

Emincez-les le plus finement possible. Réservez une demi-gousse d'ail. Lavez et hachez le persil.

Quand ils sont cuits sortez les aubergines et le poivron du four et pelez-les. Ouvrez alors les aubergines en deux et coupez-les en petits morceaux. Procédez de la même manière avec le poivron, après l'avoir soigneusement épépiné.

Placez les légumes dans un saladier, ajoutez les tomates, l'oignon, l'ail, le persil, le jus de citron, le sel et le poivre. Mélangez soigneusement puis ajoutez l'huile d'olive. Mélangez de nouveau. Couvrez d'un film

plastique et mettez à rafraîchir au réfrigérateur une heure.

Servez froid, accompagné de pain grillé frotté d'ail et nappé d'huile d'olive.

Classification: Grèce (pays d'origine), entrée froide/salade (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Date: 06.08.2006

Enregistré par: démo