

Salade d'Aubergines au Chèvre et Figue

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 aubergines
- huile d'olive La Vermède
- 1/2 cuillère à café de thym
- du chutney de figues (fait maison pour moi)
- 160 g de chèvre frais ou en buche
- 1 échalote ciselée
- 2 cuillères à café de basilic
- 1 pincée de piment d'espelette de Terroir et Délice
- des noix fraîches
- vinaigre de noix
- sel

Tailler 12 tranches d'aubergines de 1 cm environ d'épaisseur dans le sens de la largeur.

Les poêler 4 à 5 minutes de chaque côté dans un peu d'huile d'olive.

Saler et saupoudrer de thym. Réserver.

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger le chèvre frais dans un bol avec le basilic, l'échalote ciselée et le piment d'Espelette. Saler.

Disposer sur une plaque allant au four les rondelles d'aubergines. Disposer sur le dessus un peu de chèvre et mettre au four 4 à 5 minutes.

Disposer sur une assiette votre salade avec les noix, puis les aubergines et ajouter sur le chèvre du chutney de figues.

Préparer une vinaigrette avec de l'huile d'olive et du vinaigre de noix, sel et poivre puis napper votre salade.