



SALADE AUX LEGUMES GRILLES

Pour 4 :

1 carmine ou 1 boule de salade Trévis

1 aubergine, 1 courgette, 1 poivron rouge, 1 poivron vert, 8 tomates confites à l'huile

1 gousse d'ail, de l'huile d'olive, sel et poivre

Découper l'aubergine, la courgette en lamelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur, couper les poivrons en 4 quartiers en éliminant les graines et la membrane blanche qui se trouve à l'intérieur. Egoutter les tomates confites. Effeuille la salade et l'émincer grossièrement. Peler l'ail.

Placer les lamelles d'aubergine, courgette et poivrons sur une plaque anti-adhésive (ou recouverte d'un papier sulfurisé) allant au four. Badigeonner les légumes au pinceau avec de l'huile d'olive, faire griller jusqu'à coloration. Mettre les poivrons dans un saladier et recouvrir d'une assiette pour pouvoir ensuite les peler facilement. Disposer l'ensemble des légumes grillés sur un plat, arroser d'huile d'olive et répartir la gousse d'ail écrasée, saler et poivrer. Recouvrir d'un papier film et laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Servir tel quel en ajoutant les tomates confites ou répartir dans des coupelles, sur un lit de salade Trévis ou carmine. Accompagner de mini boules de mozzarella di Buffala et de feuilles de basilic. Arroser de nouveau d'un trait d'huile d'olive.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com