SALADE D'AUBERGINES, HARICOTS VERTS ET POIVRON ROUGE

INGRÉDIENTS

- 1 aubergine
- 10 c-à-s d'huile d'olive
- 2,5 c-à-c d'ail finement haché
- 500gr de haricots verts nettoyés et cassés en morceaux
- 1 gros poivron rouge doux, coupé en fines lanières ou en petits cubes
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H20MN
TEMPS TOTAL : 1H40MN

PRÉPARATION

Couper l'aubergine en petits cubes et faire dégorger 30 minutes avec du sel dans une passoire.

L'essuyer dans une serviette propre.

Mettre l'aubergine dans un plat à four après l'avoir enrobée d'une partie du mélange huile/ail.

Passer au four une vingtaine de minutes à 180°C jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre et un peu brunie.

Laisser refroidir.

Cuire les haricots verts à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tout juste tendres et encore vert vif, (3 à 5 minutes à partir du moment où la soupape se met à tourner) puis les passer sous l'eau froide.

Mélanger aubergines, haricots et poivrons dans un grand saladier, avec le reste de l'huile assaisonnée d'ail. Ajouter sel et poivre