

SALADE D'AUBERGINES

Pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 3 tomates
- 20 olives noires dénoyautées
- 1 botte de basilic (50 gr)
- 2 CàS d'huile d'olive
- Sel, poivre

LES AUBERGINES

Laver les aubergines.

Les faire cuire entières 40 min au cuit-vapeur.

Les laisser refroidir

Fendre les aubergines et récupérer la pulpe avec une cuillère.

LES AUTRES LEGUMES

Laver et hacher le basilic

Laver et découper les tomates en morceaux.

Couper les olives noires dénoyautées en rondelles.

LA SALADE

Mélanger les morceaux de tomates, les rondelles d'olive, le basilic haché, l'huile d'olive et la pulpe d'aubergine. Saler et poivrer et déguster.

VOS COURSES :

❖ **A commander à l'épicerie :**

- 1 Kg de tomates grappes
- 2 aubergines
- 1 botte de basilic

+ voir **dans vos placards** si il y a :

Olives noires dénoyautées, huile d'olive, sel et poivre

