



Isabelle et Pierre
Clément

SALADE AUBERGINE GRILLÉES AU CHÈVRE FRAIS



Facile



30 min



4 personnes



Conseil vin :

Menetou-
Salon AOC
Classique
Rouge

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes :

- 2 aubergines
- 125 g de tomates cerises
- 2 échalotes
- Une poignée de roquette
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe de basilic ciselé
- Pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 200° (th 6/7). Taillez les aubergines en fines tranches, badigeonnez-les d'huile d'olive au pinceau et déposez-les sur une plaque. Enfouez pour 20 minutes en les retournant à mi-cuisson. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les tomates cerises coupées en deux, nappées d'un filet d'huile d'olive. Laissez refroidir une fois la cuisson terminée.

Faites griller les pignons de pin dans une poêle.

Dans un bol, salez et poivrez le vinaigre balsamique, ajoutez les échalotes émincées et le balsamique puis émulsionnez le tout avec 3 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Réunissez dans un saladier les aubergines et les tomates grillées, la roquette, les pignons de pin et le fromage de chèvre émietté. Enfin, arrosez de vinaigrette et mélangez délicatement.