SALADE D'AUBERGINES AUX ÉPICES

Pour 2 personnes (en plat avec un peu de charcuterie italienne) ou pour 4 (en entrée) :

2 aubergines soit 650g environ - 1 gousse d'ail -
Faire bouillir de l'eau salée dans une cocotte. Essuyer, couper le haut et la base, éplucher une bande sur 2 de chaque aubergine. Couper dans le sens de la longueur des tranches d'une épaisseur de 2,5 cms. Lorsque l'eau bout, ajouter les tranches et la gousse d'ail pelée. A partir de la nouvelle ébullition compter 6 minutes. Retirer les tranches et l'ail à l'aide d'une écumoire. Réserver l'ail. Poser les tranches sur un torchon. Les sécher avec du papier absorbant. Laisser refroidir.

<u>Vinaigrette épicée</u> : 1/2 càc pâte de piment d'Espelette - 1 càs de pâte d'anchois - 2 càs de vinaigre de cidre - 5 càs d'huile d'olive - 4g de persil plat ciselé - 4g de basilic ciselé - sel - poivre - 1 càc rase d'origan -

Dans un plat creux, déposer la gousse d'ail réservée coupée en très petits morceaux. Ajouter tous les ingrédients. Mélanger.

Couper les tranches d'aubergines en cubes de 3cms. Les ajouter à la vinaigrette dans le plat creux. Mélanger. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur 2 à 3 heures.

Au moment du service, ajouter une mozzarella de bufflone dans chaque assiette.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr