

Salade de légumes grillés

Recette tirée de Italie – Saveurs du bout du monde

Ingrédients

- 4 aubergines longues et fines
- 4 courgettes
- 4 tomates de type Roma
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron jaune
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail coupées en deux

Sauce

- 60 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail écrasée
- 3 c. à soupe de persil haché
- ½ c. à soupe de sucre en poudre

Préparation

1. Émincer les aubergines et les courgettes en biais, en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
2. Couper les tomates en deux dans la longueur et détailler les poivrons en petits bâtonnets.
3. Disposer tous les légumes dans un saladier, ajouter l'huile d'olive et l'ail. Bien remuer.
4. Préchauffer un gril et l'enduire d'huile.
5. Faire dorer les aubergines et les courgettes 2 à 4 minutes sur chaque côté. Verser dans un plat peu profond.
6. Faire cuire les tomates et les poivrons 1 à 2 minutes sur chaque côté, jusqu'à ce que la peau des poivrons se détache et qu'un parfum sucré s'en dégage.
7. Disposer sur un plat de service et laisser refroidir.
8. Mélanger tous les ingrédients de la sauce et saler au goût.
9. Arroser les légumes de sauce et mélanger délicatement.
10. Servir à température ambiante.