

SALADE D'AUBERGINES

Entrées

Posté par: essya

Publiée le : 16/11/2004 14:30:00

SALADE D'AUBERGINES



Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 belles aubergines
- 2 petites courgettes
- 2 poivrons
- 4 tomates
- 1 pincée de piment fort
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- 4 gousses d'ail
- 1/2 louche d'huile

Préparation :

Laver les aubergines et les courgettes, sans les éplucher. Les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans une cocotte avec l'huile, les gousses d'ail pressées, le sel, le piment doux, en recouvrant d'eau.

Ébouillanter les tomates, les peler, les épépiner et les concasser grossièrement. Passer les poivrons sous le grill du four, puis les peler, les évider et les découper en petits dés.

Quand les courgettes et les aubergines sont bien tendres, ajouter les tomates et les poivrons et laisser cuire à feu modéré, en remuant de temps en temps. Laisser réduire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Relevée de piment fort, selon goût, et servir cette salade chaude ou froide.