



www.plancha-eno.com

Salade tiède de légumes grillés

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 courgettes coupées en tranches fines
2 petites aubergines coupées en tranches fines
12 mini-poivrons coupés en 2 et épépinés
2 tiges de basilic effeuillées
16 tomates cerises coupées en deux
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel et poivre

ASTUCE

Ajoutez 1 gousse d'ail hachée très finement avant de déguster.

PRÉPARATION

1. Badigeonnez les poivrons et les tranches de courgette et d'aubergine d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
2. Chauffez la plancha à feu vif et faites revenir les légumes en les retournant à mi-cuisson.
3. Déposez les légumes grillés dans une assiette et laissez-les tiédir. Ajoutez-leur les tomates et les feuilles de basilic, arrosez-les avec l'huile d'olive restante et le vinaigre balsamique, salez et poivrez selon votre goût.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre