



Salade tiède DE LÉGUMES *grillés*

PRÉPARATION :
10 MIN



CUISSON :
10 MIN



POUR
4
PERS.



INGRÉDIENTS

2 courgettes coupées
en tranches fines

2 petites aubergines coupées
en tranches fines

12 mini-poivrons coupés
en deux et épépinés

2 tiges de basilic effeuillées

16 tomates cerises coupées
en deux

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à soupe de vinaigre
balsamique

Sel et poivre

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.

Astuce

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