

Salade d'aubergines grillées aux tomates confites et fromage de chèvre



Préparation : 20 mn

Cuisson: 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes:

2 petites aubergines longues

8 tomates olivettes

1 oignon rouge

1 citron

1 bûche de chèvre

3 c à s de vinaigre balsamique

12 cl d'huile d'olive

1 c à c de moutarde

2 c à c de sucre

4 brins de basilic

2 pincées de piment d'Espelette

Sel et poivre du moulin

Couper les tomates en 2 et les presser délicatement pour les épépiner, les mettre côté coupé sur une plaque de cuisson antiadhésive. Les saupoudrer de sucre et les enfourner 30 mn à four préchauffé à 210°. Réserver.

Mettre ensuite le four en position grill. Couper les aubergines en tranches fines dans la longueur et les napper de 2 à 3 c à s d'huile d'olive. Les aligner sur une grille chaude huilée et les placer sur la plaque de cuisson (j'ai utilisé pour les griller une poêle grill en fonte). Glisser la plaque dans le four et cuire les aubergines 10 mn de chaque côté (si vous utilisez un grill en fonte cuire le temps voulu pour que les aubergines soient grillées en les retournant mi-cuisson). Saler et poivrer les tranches d'aubergines une fois grillées. Prélever le zeste du citron et le tailler en très fines lanières. Tailler le chèvre en dés, éplucher l'oignon rouge, le hacher grossièrement.

Mélanger la moutarde avec le vinaigre balsamique, le piment d'Espelette, du sel, du poivre et 5 c à s d'huile d'olive.

Répartir les aubergines et les tomates confites froides dans les assiettes, parsemer d'oignon rouge, des dés de chèvre et des zestes de citron. Ajouter quelques feuilles de basilic, poivrer et servir la vinaigrette à part.

Vin conseillé: un rosé de Provence

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>