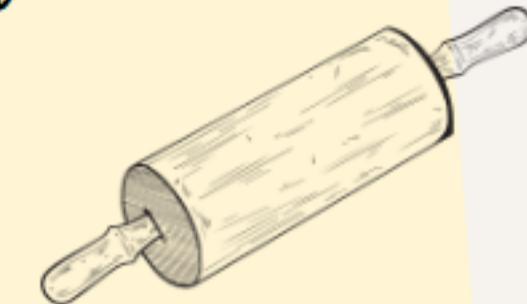


# Salade d'aubergines innovante

Ingédients pour 2 personnes

- Pour 2 personnes
- 1/2 aubergine
- 1 tomate (moyenne)
- 4 petites pommes de terre grenaille (Cuites à l'eau la veille)
- Curry des Aztèques (au goût)
- Quelques feuilles de menthe
- Sarrasin torréfié
- Quelques olives noires
- Fleur de sel
- Vinaigrette
- Huile d'olive
- Vinaigre Balsamique
- Origan séché
- Ail
- Fleur de sel - poivre au moulin



## Etapes

- Laver la tomate, retirer le trognon puis la couper en petit morceaux.
- Laver l'aubergine et la couper en morceaux. Les mettre dans un saladier et ajouter une cuillère d'eau. Cuire au micro ondes pendant 6 minutes.
- Une fois refroidies, mélanger les aubergines avec les tomates dans un saladier. Saler et poivrer.
- Préparer la vinaigrette à l'ail et à l'origan. Réserver.
- Laver la menthe.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les ajouter à la salade
- Ciseler la menthe et l'ajouter.
- Saupoudrer de curry au goût.
- Ajouter les olives et saupoudrer le tout de Sarrasin.
- Arroser le tout de vinaigrette, bien mélangée.
- Mélanger le tout puis mettre au frais après avoir filmer le saladier