

SALADE D'AUBERGINES TOMATE MOZZA CREME BALSAMIQUE

Pour 2 personnes

- 1 grosse aubergine
- 1 belle poignée de tomates cerises
- 1 Boule de mozzarella Bufflone
- 1 grosse gousse d'ail
- Huile d'olive
- Crème Balsamique
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Laver l'aubergine, l'essuyer, retirer les extrémités et la couper en bandes puis en petits cubes.
- Les placer dans un saladier
- Cuire les aubergines au Micro ondes pendant 6 minutes.
- Ajouter un filet d'huile dans une sauteuse ajouter les cubes d'aubergines en faisant attention de ne pas verser l'eau du fond du saladier.
- Les faire cuire à feu vif. Remuer souvent et éteindre lorsque les cubes d'aubergines sont bien tendres.
- Les mettre ensuite dans un saladier. Laisser refroidir.
- Laver les tomates cerises, les couper en deux et les ajouter aux aubergines.
- Retirer l'eau de la mozza puis déchiquetter celle ci. Ajouter les morceaux
- Ajouter dessus quelques feuilles de Basilic coupées et lavées auparavant. Saler poivrer et râper la gousse d'ail sur le tout.
- Arroser d'huile d'olive et d'un peu de crème balsamique. Remuer délicatement. Mettre le saladier au frais.
- Juste avant la dégustation, sortir le saladier. Répartir une portion de ce mélange en bandes sur des petites assiettes rectangulaires.
- Ajouter du Basilic puis à nouveau de la crème Balsamique.
- Déguster avec une viande ou du poisson chauds ou servis en tartare

