

SALADE D'AUBERGINE, POIVRONS, TOMATE

- 2 aubergines,
- 3 poivrons rouges,
- 2 tomates,
- 1 bouquet de persil plat,
- 3 oignons blancs
- 1 cuillère à soupe de moutarde,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre,
- 1 gousse d'ail,
- 1 pointe de piment d'Espelette,
- 1 bon filet d'huile d'olive,
- (PM) sel.

Laver les aubergines, les poivrons rouges et les tomates.

Cuire les légumes à 210° C : 20 mn pour les tomates, 30 mn pour les aubergines et 40 mn pour les poivrons et les retournant régulièrement.

Laisser refroidir dans un sac fermé.

Ôter la peau puis couper en gros cubes.

Emincer les oignons blancs finement.

Hacher le persil.

Hacher l'ail.

Mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le piment d'Espelette, la moutarde, l'ail et le persil.

Ajouter les oignons blancs.

Ajouter les légumes.

Servir frais.