

Salade de légumes grillés

DÉLICIEUX

Idéal pour l'été

Humm !



Végétarien

EXQUIS



Salade de légumes grillés

Lavez les aubergines et coupez-les en tranches. Coupez les poivrons en deux et faites griller les demi-poivrons jusqu'à ce que la peau devienne roussie et pelez-les.

Badigeonnez les tranches d'aubergines d'huile d'olive et faites-les également griller 15 minutes au four en les retournant à mi-cuisson. Une fois sortis du four, coupez-les en lanières. Taillez également les poivrons en lanières. Placez le tout dans un saladier. Lavez et coupez les champignons en fines tranches, ajoutez-les, suivis des tomates séchées émincées et la mozzarella coupée. Pour la sauce, mélanger 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique avec les gousses d'ail écrasées. Emulsionnez en ajoutant au fur et à mesure 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. ajoutez les câpres.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

2 aubergines

1 poivron rouge

100gr de champignons

5 tomates confites

250gr de mozzarella

Feuilles de basilic

2 gousses d'ail

Câpres

1/2 cac d'origan

Sel

Poivre

Vinaigre balsamique

