Salade d’aubergines, de courgettes et de halloumi grillés

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 aubergines (tranchées dans la longueur)
2 courgettes (tranchées dans la longueur)
huile d'olive
200 grammes d'halloumi
1 petit sachet de pousses d’épinards
1 petit bocal de pesto (prêt à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Badigeonnez les tranches d’aubergine et de courgette d’huile d’olive. Grillez-les brièvement au barbecue en les retournant à mi-cuisson. Réservez.**
2. **Coupez le halloumi en tranches, badigeonnez-les également d’huile d’olive et grillez-les au barbecue en les retournant à mi-cuisson.**
3. **Dans un plat, mélangez les jeunes pousses d’épinards et le pesto. Ajoutez les aubergines, les courgettes et le halloumi.**