



Salade de lentilles à l'aubergine grillée, tomate et concombre



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 aubergines
2 tasses de lentilles
1 cube de bouillon de légumes
1 concombre
2 tomates (coeur de boeuf)
huile d'olive
vinaigre de vin blanc
2 oignons de printemps
1 piment espagnol
1 botte de persil plat
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Piquez quelques fois dans la peau des aubergines à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faites-les cuire dans le charbon. La peau peut brûler. Laissez refroidir et retirez la peau. Laissez bien égoutter la chair dans une passoire.
Pendant ce temps, faites cuire les lentilles dans un bouillon de légumes. Égouttez bien.
- 2.** Coupez le concombre en cubes et les tomates en fines tranches.
- 3.** Mélangez les aubergines finement hachées avec les lentilles, le concombre et les tomates.
- 4.** Assaisonnez à l'aide d'huile d'olive, d'un trait de vinaigre de vin, des jeunes oignons, des piments et du persil finement hachés, de sel et de poivre.