

AUBERGINES EN SALADE TOUT SIMPLEMENT

Préparation : 5 min

Cuisson : 10-15 min



Aubergines (nombre fonction de leur grosseur et de l'appétit de chacun!)

Huile d'olive

Jus de citron

Fleur de sel

Poivre du moulin ou Poivre Saveur Ducros (qui contient poivre, coriandre et cardamome en poudre)

Coriandre fraîche

Coriandre en grains (facultatif)

- 1 Laver les aubergines, ôter leur pédoncule et les couper en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Les disposer dans un saladier en verre ou spécial micro-ondes avec 2 cuillères à soupe d'eau. Recouvrir d'un film et faire cuire à puissance maximale pendant 10 à 15 min selon la grosseur des aubergines.
- 3 Les égoutter et laisser tiédir.
- 4 Laisser les moitiés entières ou comme moi ici, les découper en cubes.
- 5 Les assaisonner avec un filet de jus de citron et d'huile d'olive. Parsemer de fleur de sel, de poivre, de coriandre ciselée et éventuellement de graines de coriandre pour les amateurs !