

# SALADE d'AUBERGINES et TOMATES CONFITES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 20 min / Cuisson : 3h / Attente : 30 min

Difficulté : Facile

**Matériel spécifique** : une large poêle grill (pour de jolies marbrures sur les aubergines, sinon juste une grande poêle)

## INGRÉDIENTS

• 2 aubergines • 3 tomates • huile d'olive, sucre, sel, poivre, herbes de provence, vinaigre balsamique • un petit bout de fêta • quelques tiges de coriandre • 1/2 oignon rouge

## RÉALISATION

Allumer le four th4, 120°C. Laver les légumes. Couper chaque tomate en 8 quartiers, les déposer dans un plat sans qu'elles se chevauchent. Saupoudrer d'une càs de sucre, de sel et d'un peu de poivre. Enfourner pour 3 h.

Couper les aubergines en gros cubes de façon à obtenir de larges morceaux avec d'un côté la peau du légume, de l'autre 2 cm max de pulpe. Le reste (l'intérieur de l'aubergine) pourra servir à réaliser du [caviar d'aubergine](#).

Dans un saladier, mélanger les morceaux d'aubergine et 3 càs d'huile d'olive et 1 càc d'herbes de provence. Laisser mariner 30 minutes.

Faire chauffer une large poêle, si possible une poêle grill. Huiler légèrement. Y déposer les morceaux d'aubergine sans qu'ils se chevauchent. Laisser cuire et griller en les retournant plusieurs fois jusqu'à ce que les légumes soient tendres et bien grillés.

En fin de cuisson, appuyer sur les aubergines avec le dos d'une fourchette afin de les aplatir un peu et de faciliter la cuisson.

Laisser refroidir.

Peler et hacher finement le demi oignon rouge au couteau. Le mettre dans un grand plat, ajouter 2 càs d'huile d'olive, 1 càs de vinaigre balsamique, un peu de sel et de poivre, mélanger puis ajouter les aubergines.

Lorsque les tomates sont cuites et refroidies, les ajouter aux aubergines. Émietter dessus un peu de fêta, et saupoudrer de coriandre ciselée.