

Salade de ratatouille au piment d'Espelette

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette du sud de la France à base d'aubergine, de courgette, de poivrons rouge et jaune, d'oignon rouge, d'ail et de thym.

Ingrédients

Pour la salade

- 0.50 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Courgette
- 0.50 Unité(s) Poivron jaune
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Thym
- 2.50 Ml Piment d'espelette
- 30 Ml Vinaigre balsamique maille

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Taillez en brunoise l'oignon, les poivrons, la courgette et l'aubergine. Hachez l'ail et le thym.

Pour la salade

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, faire revenir l'oignon, l'ail et le thym. Réservez. Dans le même poêle avec de l'huile d'olive, faire revenir les poivrons. Réservez. Répétez la même opération avec la courgette et l'aubergine. Dans un bol, réunir les légumes, ajoutez le vinaigre, le piment, assaisonnez et ajoutez un peu d'huile d'olive au goût.

Bon appétit!