

Rouleaux d'aubergines à la salade de blé et poivrons grillés



Recette pour 12 rouleaux

Temps de préparation : 15 minutes

Liste d'ingrédients :

- 2 à 3 aubergines
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poignée de salade de blé
- Pain à toast gris
- Sel, poivre

Pour la vinaigrette :

- 2 càs de vinaigre balsamique
- 2 càs d'huile d'olive extra vierge
- 1 càc de gingembre, râpé
- 2 gousses d'ails, hachées

Préparation :

- 1) Vinaigrette : dans un bol, mélangez le vinaigre, le sel, le poivron, ajoutez l'huile d'olive. Mélangez. Terminez par le gingembre et l'ail.
- 2) Coupez l'aubergine et les poivrons en tranche d'une épaisseur de ¼ cm, faites griller les tranches 7 minutes d'un côté et 3 minute de l'autre.
- 3) Coupez les tranches d'aubergines en 2 dans le sens de la longueur
- 4) Posez sur chaque tranche d'aubergine les poivrons grillés et le salade de blé
- 5) Roulez
- 6) Griller le pain
- 7) Répartissez les rouleaux sur des assiettes et nappez de vinaigrette.