

## **PLAT**

# Salade de sarrasin et aubergines grillées





#### Durée total réalisation : 40 mn

• Temps préparation : 20 mn

Temps repos : mnTemps cuisson : 20 mn

#### Ingrédients (pour 4):

- 2 petites aubergines
- 200 g de sarrasin
- 50 g de roquette

## Sauce:

- 1 cc gingembre en poudre ou 1 cm de gingembre frais râpé
- 1 cs gomasio
- 1 cc de piment d'Espelette
- 2 cs d'huile de colza
- 2 cs d'huile d'olive

### Préparation de la recette :

Étane

Couper les aubergines en fines lamelles.

Étape 2

Les poser sur du papier sulfurisé et les passer au four à 180 °C.

Étape 3

Surveiller la cuisson: les retirer quand elles sont légèrement grillées.

\_tana /

Pendant ce temps, cuire le sarrasin.

Étape 5

Egoutter le sarrasin et le laisser refroidir.

Étane 6

Laver la roquette.

Étane 7

Préparer la sauce salade en mêlant les ingrédients.

Etape 8

Ajouter le sarrasin et mélanger.

Étape 9

Poser les rondelles d'aubergines et terminer par la roquette.