



## Salade romaine – aubergine – yaourt

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez l'aubergine en deux, incisez-la, assaisonnez-la de sel et de poivre, arrosez-la d'huile d'olive et ajoutez l'ail et le thym. Faites-la rôtir jusqu'à ce qu'elle soit cuite et dorée.

Lavez les feuilles de romaine et égouttez le yaourt dans un linge au réfrigérateur.

Une fois l'aubergine cuite, retirez la chair de la peau et émincez-la. Mélangez-la avec l'échalote, la ciboulette, l'huile d'olive, le poivre, le sel et le vinaigre de vin blanc.

Mélangez les œufs, les piments jalapeños et les épinards avec l'huile de pépins de raisin pour obtenir une mayonnaise.

Servez le caviar d'aubergine dans les feuilles de romaine, puis ajoutez la mayonnaise au jalapeño et le yaourt.

Parsemez de Crouton Mediterranean de D.V. Foods.

Bon appétit !

### CONSEIL

Servez sur une petite feuille de laitue ou en accompagnement lors d'un barbecue

Remplacez l'aubergine par du porc effiloché ou un tartare de poisson

### Ingrédients

- Croûtons méditerranées
- 1 salade romaine
- 2 aubergine
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 4 brins de ciboulette
- 2 brins de thym
- 250 grammes de yaourt grec
- 2 œufs
- 100 grammes de piments jalapeño marinés
- 1 poignée d'épinards
- 500 ml d'huile de pépins de raisin
- Vinaigre de vin blanc
- Sel et poivre