

SALADE D'AUBERGINES AU FROMAGE HALLOUMI



Pour 2 personnes

Ingrédients :

250g d'aubergines

1 gros oignon émincé

125g de fromage Halloumi (peut-être remplacé par des dés de mozzarella)

Poivre et sel

Persil

Huile d'olive

Couper les aubergines en dés. Les déposer dans une passoire avec du sel et les laisser dégorger pendant 1h. Puis les rincer et les sécher avec un linge ou du papier absorbant.

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Faire revenir l'oignon pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Réserver.

Faire chauffer 6 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les aubergines et les faire cuire en remuant fréquemment pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Rajouter de l'huile en cours de cuisson si besoin.

Ajouter l'oignon et le fromage halloumi coupé en tranches sur les aubergines et laisser fondre le fromage.

Retirer du feu et couvrir.

NB : une variante peut consister à faire frire le fromage puis à le déposer sur les aubergines.

Jöelle Ichac/ 19 février 2024