Salade d’aubergines grillées à l’halloumi

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 aubergines
huile d'olive
1 poignée d'olives noires (émincées)
1 cuillère à soupe de câpres
1 piment vert (émincé)
1 citron (le jus)
2 paquets d'halloumi
1 ravier tomates cerises
1 petit sachet roquette
1 cuillère à soupe de graines de citrouille
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les aubergines dans le sens de la longueur, et badigeonnez la chair d'huile d'olive. Grillez les moitiés d'aubergines au barbecue. Coupez-les ensuite en morceaux. Mélangez-les avec les olives, les câpres et le piment vert. Assaisonnez-les généreusement de sel, de poivre, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive.**

2. **Coupez l'halloumi en tranches que vous ferez cuire au gril. Garnissez-en la salade d'aubergines.**

3. **Décorez de tomates cerises coupées en deux, de roquette et de graines de potiron.**