




Salade d'aubergines grillées à la feta, aux oignons et aux olives

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

3 aubergines
huile d'olive
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
1 ravier tomates cerises (coupées en deux)
1 poignée d'olives noires
1 paquet de feta (émiettée)
1 bouquet de basilic (ciselé)
3 brins d'oregano (ciselé)
1/2 citron (le jus)
1 cuillerée à thé de piment d'Espelette

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les aubergines en tranches et saupoudrez-les de quelques cuillères à soupe de sel. Laissez-les dégorger 30 minutes dans une passoire, puis épongez-les. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 2.** Mélangez-les ensuite avec l'oignon, les tomates cerises, les olives, la feta, le basilic, l'origan, le jus de citron et le piment d'Espelette.