



# Salade de lentilles à l'aubergine grillée, tomate et concombre



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 aubergines  
2 tasses de lentilles  
1 cube de bouillon de légumes  
1 concombre  
2 tomates (coeur de boeuf)  
huile d'olive  
vinaigre de vin blanc  
2 oignons de printemps  
1 piment espagnol  
1 botte de persil plat  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Piquez quelques fois dans la peau des aubergines à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Faites-les cuire dans le charbon. La peau peut brûler. Laissez refroidir et retirez la peau. Laissez bien égoutter la chair dans une passoire.  
Pendant ce temps, faites cuire les lentilles dans un bouillon de légumes. Égouttez bien.
- 2.** Coupez le concombre en cubes et les tomates en fines tranches.
- 3.** Mélangez les aubergines finement hachées avec les lentilles, le concombre et les tomates.
- 4.** Assaisonnez à l'aide d'huile d'olive, d'un trait de vinaigre de vin, des jeunes oignons, des piments et du persil finement hachés, de sel et de poivre.