Salade ratatouille

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 courgettes
1 aubergine
huile d'olive
1 poivron jaune
1 poivron rouge
thym frais
1 ravier tomates cerises
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
1 paquet roquette
herbes fraîches (au choix)
2 tortillas (ou pains pita)
vinaigre balsamique
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les courgettes et l'aubergine en tranches de ½ cm d'épaisseur. Arrosez-les d'huile d'olive. Faites chauffer une poêle à griller et déposez-y les légumes.**
2. **Détaillez les poivrons en quartiers et déposez-les également dans la poêle à griller. Coupez-les ensuite en lanières.**
3. **Passez brièvement les tomates cerises au four. Arrosez d'huile d'olive et parsemez de thym frais.**
4. **Dans un grand saladier, mélangez la roquette, les herbes, les légumes grillés, les tomates cerises grillées et l'oignon rouge.**
5. **Détaillez les tortillas ou les pains à pita en lanières et faites-les revenir brièvement dans de l'huile d'olive. Ajoutez-les à la salade. Parsemez d'huile d'olive et éventuellement d'un peu de vinaigre balsamique. Salez et poivrez selon votre goût.**
6.