

# Mélidzanosalata

## Ingédients :

4 Aubergines  
2 Tomates mûres  
1 Oignon rouge  
Jus de 2 citrons  
3 cuillères à soupe de persil ciselé  
15 à 15 cl d'huile d'olive  
Sel, poivre



Piquez les aubergines avec une fourchette et les faire cuire au four 60 min.  
Les laisser refroidir, puis retirez leur chair avec une petite cuillère.  
Couper la chair en petits morceaux avec un couteau et l'égoutter.  
Pelez, concassez et laissez dégorger les tomates.  
Mélangez les tomates aux aubergines ainsi que l'oignon finement haché, le jus des citrons et le reste des ingrédients.  
Ajoutez tout doucement l'huile d'olive. mettre au frais 2 à 3 heures.