

ANTIPASTO AUX AUBERGINES GRILLÉES

et aux piments rôtis

4 portions

Vinaigrette

50 ml	huile d'olive pure PASTENE	¼ tasse
2	gousses d'ail, hachées fin	2
15 ml	basilic frais haché	1 c. à s.
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
15 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à s.
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
4	petites aubergines, en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur	4
250 ml	piments rôtis PASTENE, coupés en lanières sel et poivre	1 tasse

- Préchauffer le gril du four.
- Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et réserver.
- Badigeonner d'huile d'olive les deux côtés des tranches d'aubergine. Les disposer dans un plat allant au four et les faire cuire sous le gril pendant environ 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en les tournant une fois pendant la cuisson.
- Mettre les tranches d'aubergine dans un bol, ajouter la vinaigrette, saler et poivrer au goût. Laisser mariner 30 minutes.
- Dresser les aubergines dans un plat de service, autour des lanières de piments rôtis. Servir aussitôt.

