

Salade aubergines feta recette cookeo



Salade aubergines feta

Ingrédients pour 4 personnes

200 ml d'eau

Basilic

Sel

Poivre

700 g d'aubergines

2 gousses d'ail

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de jus de citron

100 g de feta

2 tomates

1cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préparez une sauce huile d'olive et jus de citron.

Hachez l'ail

Coupez en morceaux l'oignon ,les aubergines ,les tomates et la feta

Mode dorer

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve ,faites revenir l'ail et l'oignon et les aubergines .

Saupoudrez de basilic

Versez 200 ml d'eau

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve . Placez les aubergines et l'ail dans un saladier . Laissez refroidir à l'air libre

Ajoutez les morceaux de tomates et de feta

Placez le saladier au frigo 2 bonnes heures

Sortez le saladier versez la sauce et mélangez