

Salade d'aubergines recette cookeo



Salade d'aubergines recette cookeo

Ingrédients

2 aubergines

Quelques feuilles de persil

4 gousses d'ail

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

Cumin (facultatif)

400 ml d'eau

Préparation

Passez les aubergines sous l'eau puis coupez-les en morceaux.

Passez au hachoir les gousses d'ail, le persil. Ajoutez dans

le bol du hachoir les cuillères à soupe d'huile et le jus de citron.

Déposez dans la cuve du Cookeo les morceaux d'aubergines.

Versez l'eau.

Salez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve du Cookeo et placez les morceaux d'aubergines dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez la préparation ail/persil/huile d'olive.

Servez froid