

# Courgette & Aubergine à la façon Elisabeth

## Courgette & Aubergine à la façon Elisabeth

Recettes d'Aubergine

Courgette & Aubergine à la façon Elisabeth

Lavez vos aubergines et vos courgettes, coupez en fine tranches sur la longueur, idéalement à la trancheuse. Faites les bronzer avec un peu d'huile dans une poêle téflon ou une poêle cannelée à viande. Laissez refroidir dans un bol, ajoutez du sel, poivre, origan, de la ciboulette ainsi qu'une poignée de pignon de pin. Faites une sauce avec du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive. Laissez reposer au frigo, un délice.