

Compotée de poivrons et aubergine à l'ail

Ingrédients pour 2 personnes :

3 poivrons (j'ai utilisé 6 demi poivrons de couleurs différentes : rouge, vert, jaune, blanc, orange, violet)
1 aubergine
QS d'huile d'olive
4 gousses d'ail écrasées
Sel, poivre

Préparation :

Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive à chauffer, ajouter les poivrons coupés en morceaux.

Ajouter les gousses d'ail, laisser compoter à couvert et à feu très doux 30 minutes, saler, poivrer et réserver.

Peler et couper les aubergines en fines lamelles.

Les faire rôtir dans l'huile, les faire dorer, les égoutter puis les remettre dans la sauteuse, ajouter les poivrons, rectifier l'assaisonnement.

<http://deliceyes.over-blog.org>