

# *Taboulé aux aubergines, menthe et coriandre*

## *Pour 4 personnes*

*2 aubergines*

*1 oignon rouge*

*1 poignée de feuilles de menthe fraîches*

*1 cuil à café de graines de coriandre*

*3 cuil à soupe d'huile d'olive*

*1 cuil à soupe de graines de sésame*

*160g de taboulé*

*1 cuil à café de mélange d'épice poulet*

Préchauffez le four à 200°C.

Ecrasez les graines de coriandre et ciselez les feuilles de menthe grossièrement.

Lavez les aubergines, coupez les en 4 puis en lamelles assez fines.

Epluchez l'oignon rouge et émincez-le. Dans un saladier mélangez les lamelles d'aubergine, les morceaux d'oignon, l'huile d'olive, les graines de sésame, les graines de coriandre et les feuilles de menthe.

Mélangez bien pour que l'huile enrobe tout les éléments et surtout les aubergines, versez le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Pendant ce temps faites cuire le taboulé puis ajoutez-lui un filet d'huile d'olive et les épices poulet, mélangez bien.

Quand tout est prêt mélangez les légumes et le taboulé, servez froid en guise de salade ou chaud en accompagnement d'une viande.