



#Salade d'aubergines et champignons de Paris #Aubergines #Champignons de Paris #Salade #Entrées-salades et sandwiches #Paléo #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Pour 2 personnes :

- 1 belle aubergine
- 5-6 champignons de Paris frais
- 1 boîte de thon au naturel (100 g)
- quelques feuilles de sucrine
- Sel, poivre
- Huile d'olive



#Salade d'aubergines et champignons de Paris #Aubergines #Champignons de Paris #Salade #Entrées-salades et sandwiches #Paléo #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Faites revenir 5 min à feu moyen avec 1 c. à soupe d'huile l'aubergine et les champignons taillés en dés (nettoyés mais non pelés). Salez, poivrez.

Laissez refroidir. Déposez sur les assiettes quelques feuilles de sucrine et versez la préparation par-dessus.

Servez frais et assaisonnez à votre convenance.

