

# *Salade d'aubergine rôtie et sarrasin*

## *Pour 3-4 personnes*

*150g de sarrasin*

*1 aubergines graffiti*

*1 gros poivron rouge*

*1/2 de grenade*

*2 cuil à soupe de persil ciselé persil*

*1/2 cuil à café de graines de coriandre*

*1/2 cuil à café de poivre de Sichuan*

*1 cuil à soupe de jus de citron*

*2 cuil à soupe d'huile de cacahuète*

*1cuil à soupe de vinaigre de mangue*

*1/2 cuil à café de moutarde à la mangue*

*1/2 de cuil à café de poudre de gingembre*

*1 cuil à soupe de graines de sésame*

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez l'aubergine en deux dans la longueur, incisez-la en formant un quadrillage, badigeonnez la chair d'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson chair vers le haut.

Coupez les poivrons en deux retirez les graines et les parties blanches, déposez-les sur la même plaque que l'aubergine mais cette fois les dos des poivrons vers le haut.

Enfournez la plaque à 200°C pendant 30 minutes, retirez les poivrons et poursuivez la cuisson des aubergines pendant encore 10 minutes toujours à 200°C.

Laissez refroidir les légumes puis retirez la peau des poivrons et prélevez la chaire de l'aubergine. Coupez le tout en petits morceaux.

Faites cuire le sarrasin 15 minutes dans un grand volume d'eau bouillante puis coupez le feu et laissez encore 10 minutes dans l'eau. Egouttez et laissez refroidir.

Dans un saladier versez l'huile de cacahuète, le vinaigre de mangue et la moutarde, mélangez. Ajoutez les graines de sésame, les graines de coriandre écrasées, le poivre de Sichuan écrasé et la poudre de gingembre. Ajoutez les légumes dans le saladier et mélangez puis faites de même avec le sarrasin. Pour finir ajoutez le persil et les graines de grenade.