***Ajvar***

**Pour 2 pots**

1 aubergine

2 poivrons rouges

 1 gousse d’ail hachée

 1cuil à soupe de vinaigre balsamique.

1 cuil à café de paprika

Sel et Poivre

Préchauffez votre four à 180°.

Lavez les poivrons et l'aubergine. Coupez les poivrons et l'aubergine en deux, retirez les pépins des poivrons. Disposez-les sur une plaque de four, face interne vers le haut, arrosez d'un filet d'huile d'olive et laissez cuire pendant 40 minutes à 180°C. Laissez refroidir avant de retirer la peau des légumes.

Mixez les poivrons et l'aubergine avec l'ail haché.

Faites chauffer 1 filet d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les légumes mixés, le paprika et le vinaigre balsamique, mélangez et laissez cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'eau des légumes se soit évaporée.