

## Bol de salade estivale

Mise en place et préparation: env. 20 min  
Pour 2 bocaux à couvercle d'env. 5 dl

---

**1½ c. s. de vinaigre de vin aux herbes**

**1 c. c. d'huile d'olive**

**2 c. s. d'eau**

**1 gousse d'ail, pressée**

---

**1 c. s. d'huile d'olive**

**1 aubergine** (d'env. 200 g), en dés  
d'env. 1½ cm

**1 fenouil**, en quartiers fins

**¼ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

---

**120 g de tomates cerises**, coupées en deux

**100 g de feta**, en dés

**2 c. s. de persil plat**, coupé grossièrement

---

1. Mélanger vinaigre, huile, eau et ail dans un saladier.
2. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Y faire revenir l'aubergine et le fenouil env. 6 min, ajouter à la sauce, saler et poivrer.
3. Incorporer les tomates, la feta et le persil, mettre au frais à couvert jusqu'au moment de déguster.

**Portion:** 284 kcal, lip 21 g, glu 8 g, pro 12 g

