

Aubergine rôtie sauce yaourt

Ingrédients :

- Aubergine 1
- Quinoa (cru) 100 g
- Menthe (feuilles).
- Citron vert 1/2.
- Yaourt Grec 3 càs
- Salade (Mélange) 1 Poignée

Les étapes :

- *Préchauffez le four à 200° C. Placez les aubergines coupées en 2 dans la longueur au four, ajoutez un filet d'huile d'olive, salez poivrez et enfournez 20 minutes.*
- *Cuire le quinoa selon les instructions du paquet.*
- *Mélangez le yaourt avec un filet d'huile d'olive, le jus de citron, la moitié de la menthe ciselée, salez poivrez.*
- *Placez dans l'assiette, l'aubergine rôtie, le quinoa, la salade et versez la sauce au yaourt sur le tout, quelques feuilles de menthe sur le dessus pour décorer, dégustez !*
- *Ajouter selon le goût une petite poignée de sésame doré légèrement grillé*



Sources <https://jow.fr/recettes/aubergine-rotie-sauce-yaourt-80uf18xsg48w043m0g4y/>