



Plats d'accompagnement

Autre

## Salade XL sharing

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

1 poivron jaune (en larges lamelles)  
2 oignons rouges (en gros anneaux)  
1 patate douce (en rondelles)  
1 aubergine (en rondelles)  
1 courgette (en rondelles)  
2 gousses d'ail (pressées)  
4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
40 grammes de pignons de pin  
1 cuillère à café de sucre fin  
30 grammes de parmesan  
bouquet de menthe  
huile d'olive  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Mélangez l'ail pressé à un bon filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Badigeonnez-en tous les légumes que vous faites ensuite griller bien dorés et à point sur le barbecue.

Rôtissez les pignons de pin dans une poêle sèche. Mélangez le balsamique et le sucre avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Répartissez les légumes grillés sur un plat et répandez le dressing dessus. Terminez par les pignons de pin, la menthe et un peu de parmesan râpé.

#### Conseil:

Pour une salade repas ajoutez le lendemain des céréales ou des pâtes.

### Ustensiles de cuisine

Barbecue

