**Salade d'aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2010/09/Salade-daubergines-%C3%A0-la-Grecque-DSC_5665_3241.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 400 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines) **- 1 gros oignon  
- 1 gousse d'ail  
- persil (2 càs haché)  
- 3 càs de vinaigre balsamique  
- 3 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Émincer l'oignon et le faire suer sans coloration dans 1 càs d'huile d'olive.  
Faire cuire les aubergines suivant la méthode que vous préférez  [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/).  
Mixer finement l'oignon et la pulpe d'aubergine.  
Ajouter le reste d'huile, le vinaigre et le persil.  
Assaisonner et réserver au frais.