 **Salade d'aubergines confites**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons
- ½ poivron vert
-½ poivron rouge
-½ poivron jaune
- 750 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)**- 750 g de tomates mûres
- huile d'olive
- thym citron (ou normal)
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer les oignons.
Couper les aubergines en petits dés **(1)**.
Couper les poivrons en petits dés.
Ébouillanter les tomates pour pouvoir les peler.
Les épépiner **(2)** et les couper en petits dés.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans 2 cuillerées à soupe d'huile pendant quelques minutes.
Ajouter les aubergines et 3 cuillerées à soupe d'huile.
Bien mélanger pendant quelques minutes sur feu vif.
Ajouter les dés de poivrons, mélanger.
Incorporer enfin les dés de tomate et encore 2 cuillerées à soupe d'huile.
Mélanger, saler, poivrer et effeuiller quelques tiges de thym.
Laisser mijoter à couvert pendant 45 minutes.
Découvrir et laisser la préparation s'assécher en remuant souvent pendant encore un quart d'heure environ.
Laisser refroidir.
Déguster cette Salade d'aubergines confites à température ambiante ou bien fraîche.