 **Salade de farfalle estivale**

[](http://croquantfondantgourmand.com/?attachment_id=99832) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de mini-[farfalle](https://recettes.de/farfalle" \t "_blank) (1)  
- 1** [**poivron**](https://recettes.de/poivrons)  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail  
- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 250 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 350 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 6 pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomate-sechee)  
**- 2 càs de** [**câpres**](https://recettes.de/capre)**- 100 g d'olives noires dénoyautées  
- quelques feuilles de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic) **- 2 tomates  
- huile d'olive**  
**- 1 càs de vinaigre balsamique**  
**- sel & poivre du moulin**

Nous avons in peu de mal à digérer les poivrons crus, je les ai donc faits griller comme dans la recette [ici](http://croquantfondantgourmand.com/poivrons-grilles/).  
Les laisser refroidir.  
Peler et émincer l'oignon et l'ail dégermé.  
Laver les aubergines et les courgettes et les couper en dés.  
Couper les pétales de tomates en dés.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans une cuillerée d'huile d'olive.  
Ajouter les allumettes de bacon et l'ail, laisser revenir quelques secondes en remuant.  
Ajouter une cuillerée d'huile et les dés d'aubergines et les laisser s'attendrir en remuant pendant quelques minutes.  
Ajouter les dés de courgettes et les tomates séchées.  
Saler et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits mais encore un peu croquants.  
Verser les légumes dans un saladier.  
Faire cuire les pâtes "[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)", les égoutter, les rafraichir puis les mélanger aux légumes.  
Ciseler les feuilles de basilic  
Peler les poivrons et les couper en dés.  
Couper les tomates en quartiers et les épépiner.  
Mélanger les feuilles de basilic, les câpres, les olives et les poivrons.  
Ajouter enfin 2 cuillerées d'huile d'olive et une cuillerée de vinaigre balsamique.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Laisser refroidir la salade.  
Répartir dans les assiettes et disposer quelques lanières de tomates fraîches.  
Servir la salade fraîche mais non glacée.