**Salade d'aubergines**

 **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.