 **Salade aubergines et filets de rougets**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Salade-aubergines-et-filets-de-rougets-DSCN5205.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 8 filets de** [**rougets**](http://recettes.de/rougets)  
**- 1 kg d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 1,5 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**La sauce :**  
**- 200 g de tomates**  
**- 2 échalotes**  
**- 4 càs de jus de citron**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- quelques filaments de safran**  
**- 1 pincée de piment d'Espelette**  
**La finition :**  
**- 70 g de feta**  
**- quelques brins de persil**

Vous pouvez faire cuire les aubergines au four, mais comme il faisait très chaud ce jour là, j'ai préféré utiliser le micro-ondes.  
À vous de choisir, vous avez les 2 méthodes de cuisson [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/).  
Laisser refroidir les aubergines puis récupérer la chair en raclant avec une cuillère.  
La hacher finement au couteau et l’égoutter si nécessaire (**je n'ai pas eu besoin de le faire**).  
Réserver.  
**Les rougets :**  
Éponger les filets avec un papier absorbant.  
Saler et poivrer sur les 2 faces.  
Les faire cuire dans l'huile chaude environ 1 minute de chaque côté.  
Éponger sur un papier absorbant et réserver.  
**La sauce :**  
Ébouillanter les tomates, les peler et retirer les pépins.  
Couper la chair en dés.  
Éplucher et hacher finement les échalotes.  
Mettre dans un bol, le jus de citron, du sel, du poivre et le piment d'Espelette. verser l'huile en mélangeant.  
Ajouter les tomates, les échalotes et le safran et mélanger.  
Laisser mariner pendant 30 minutes.  
Faire légèrement chauffer la feta sous le gril du four ou comme moi à la poêle.  
Laisser refroidir puis l'écraser à la fourchette pour l'émietter en petits morceaux.  
**La présentation :**  
Ciseler le persil.  
Étaler la chair d'aubergine sur le plat de service.  
Napper de la moitié de la vinaigrette de tomate.  
Aligner les filets de rougets et verser le reste de la vinaigrette.  
Parsemer de feta et de persil.