 **Salade d'aubergines confites**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/Salade-daubergines-confites-DSCN6379.jpg) **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.