Poêlée d'aubergines et de courgettes

ingrédients : 2 grosses aubergines • 4 courgettes • 30 cl d'huile d'olive • Sel , poivre noir du moulin

Préparation

Couper les aubergines et les courgettes en rondelles de 2 mm d'épaisseur en utilisant le coupe-légumes CL50 avec un éminceur de 2 mm. Faire dégorger les aubergines avec du sel.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Faire dorer des deux côtés les aubergines et les courgettes à feu moyen pendant 5 à 8 min.

Égoutter les légumes sur du papier absorbant.

Rectifier l'assaisonnement.