

TROIS SALADES MAROCAINES

Pour 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

Préparer les 3 salades la veille et les laisser au réfrigérateur.

Pour la salade de carottes

-500 g de carottes

-1 gousse d'ail

-2 cuillerées à soupe de vinaigre

-5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

-1 petit bouquet de persil et de coriandre

-1 cuillerée à café de cannelle

-1 pointe de piment

-sel,poivre

Epluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets assez épais. Faites-les cuire à la vapeur 15 à 20 mn. Mettez-le dans un bol et assaisonnez-les avec le vinaigre, l'huile, le piment, du sel et du poivre. Parfumez avec le persil, la coriandre et l'ail hachés ainsi que la cannelle. Remuez délicatement et laissez refroidir.

Pour la salade d'aubergines

-500 g d'aubergines (petites)

-2 gousses d'ail

-quelques brins de romarin

-1 cuillerée à café de cumin

-2 cuillerées à soupe de vinaigre

-2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

-sel,poivre

Coupez les aubergines en quatre dans le sens de la longueur, puis en deux, sans les peler. Faites-les cuire 5 mn à la vapeur. Mettez-les dans un plat creux avec l'ail écrasé, le romarin, le cumin, le vinaigre et l'huile. Salez, poivrez. Mélangez. Laissez refroidir, puis macérer

Pour la salade de poivrons

-1 kg de tomates

-2 poivrons verts

-2 petits poivrons piquants

-1 gousse d'ail

-1 petit bouquet de persil

-3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

-l'écorce d'un citron confit

-sel,poivre

Faites griller les poivrons verts à four chaud jusqu'à ce que la peau se boursoufle. Retirez-les du four. Emballez-les dans du papier aluminium et laissez refroidir.

Entre-temps, ébouillantez, épluchez les tomates. Faites-les mijoter sur feu doux 20 mn avec l'ail écrasé, l'huile, les poivrons piquants coupés en rondelles, du sel, du poivre.

Lorsqu'ils sont tièdes, pelez les poivrons. Coupez-les en lanières ou en dés. Emincez l'écorce du citron confit. Ajoutez les poivrons et le citron aux tomates. Salez, poivrez. Laissez mijoter 10 à 15 mn.

Parsemez de persil haché et laissez refroidir avant de servir. Décorez avec l'écorce émincée du citron confit.