

Ciabatta aux légumes grillés

écrit par Pariseyn | 6 juillet 2016



Un délicieux sandwich végétarien, dont vous aurez confectionné vous-même la [ciabatta](#) pour un rendu encore plus savoureux.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [ciabattas individuelles](#)

2 aubergines

2 poivrons rouges

1 poivron jaune

1 oignon

8 tranches de mozzarella à fondre

12 tomates confites

2 cuillères à soupe d'olives dénoyautées

1 bouquet de basilic

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Faire griller le poivron au four ou au barbecue jusqu'à ce que la peau noircisse. Déposer les poivrons entiers dans un sac congélation, refermer soigneusement et laisser refroidir. Enlever la tige et les pépins, enlever la peau. Déposer les poivrons dans un plat et les arroser avec le jus récupéré dans le sac. Arroser d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Saler et poivrer.

Couper l'aubergine dans la longueur en lamelles ou en rondelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline. Faire griller sur un gril en fonte ou au barbecue en les arrosant

d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elle soit moelleuse (15 à 20 minutes). Saler et poivrer.

Eplucher et couper l'oignon en rondelles et le faire griller avec l'aubergine.



Couper les tomates confites en petits morceaux.

Laver les feuilles de basilic frais, sécher et hacher grossièrement.

Couper la ciabatta en deux sans séparer les deux moitiés. Déposer une tranche de mozzarella sur chaque moitié et passer sous le gril pour faire fondre.

Garnir d'aubergines, de poivrons rouges et jaunes, de morceaux de tomates confites et finir en parsemant de basilic frais. Intercaler des olives entre les légumes.

Nous, nous avons garni le pain avec le fromage et les légumes et nous les avons déposés sur le barbecue pour faire fondre le fromage.

Refermer le sandwich et déguster.

On peut également transformer ce sandwich en panini en le passant dans un gril à panini ou à gauffre.



Ce sandwich peut également se consommer froid. Dans ce cas, ne pas mettre de mozzarella, mais arroser les pains avec un peu d'huile d'olive, garnir des légumes et de la sauge et filmer en attendant de les déguster : préparer à l'avance les saveurs se développeront mieux.