

🌀 Caponata 🌀

(pour 1

saladier)

- 1 kg d'aubergines
- 700 g de tomates
- 200 g de céleri branches
- 300 g d'olives vertes dénoyautées
- 2 oignons
- 4 cuillerées à soupe de câpres
- 40 cl de vinaigre de vin
- 50 g de sucre
- huile d'olives
- sel et poivre

Couper les aubergines en petits morceaux. Saler un peu et laisser dégorger 1 heure.

Faire revenir 5 mn, les oignons dans l'huile d'olives.

Ajouter le céleri en tronçons de ½ cm, puis les tomates épépinées, les olives, le sel et le poivre.

Laisser mijoter 5 mn.

Rincer les aubergines, les égoutter sur papier absorbant et faire frire environ 5 mn dans l'huile bouillante.

Ajouter à la préparation de tomates. Ajouter le vinaigre et les câpres. Faire cuire quelques minutes.

Assaisonner et laisser refroidir.

Se mange réchauffé ou froid.