



Caponata (4 personnes)

*2 aubergines
2 branches de céleri
2 oignons,
4 tomates,
200 g d'olives noires dénoyautées,
1 petite boîte de câpres,
2 c à soupe de vinaigre,
poivre.*

1 Laver et sécher les légumes : couper les aubergines en petits dés, le céleri en petits tronçons, les tomates en dés et émincer l'oignon. Couper les olives en tranches.

2 Faire revenir les dés d'aubergines dans de l'huile d'olive à feu moyen environ 10 à 15 minutes, le temps qu'elles deviennent assez fondantes.

3 Les enlever de la sauteuse et rajouter un peu d'huile d'olive. Y faire fondre l'oignon à feu doux environ 5 minutes puis ajouter le céleri (3 minutes) puis les tomates. Laisser cuire 10 minutes.

4 Enfin, rajouter les dés d'aubergine à la préparation ainsi que les olives tranchées, les câpres égouttées et les 2 cuillères à soupe de vinaigre. Poivrer, Laisser cuire encore 5 minutes à feu doux.

A déguster chaud ou froid (après quelques heures au réfrigérateur)