

Caponata



Ingrédients :

- 3 aubergines, 2 tomates, 2 branches de céleri
 - 3 gousses d'ail
 - 2 oignons
 - olives noires, câpres
 - huile d'olive, huile de tournesol
 - 5 cl de vinaigre de vin
-
- Couper les aubergines et les faire frire à feu fort dans un mélange d'huile de tournesol et d'olive pour les faire roussir puis les retirer.
 - Couper les gousses d'ail en rondelles et les faire revenir.
 - Ajouter les tomates coupées en morceaux, puis quand il n'y a plus d'eau, couper le céleri en morceaux et l'ajouter au reste ainsi qu'un verre d'eau.
 - Quand le céleri est presque cuit, rajouter les aubergines, les câpres, les olives noires et le vinaigre. Laisser l'alcool s'évaporer.
 - Assaisonner et laisser cuire 10 minutes.

Cette préparation se déguste froide en accompagnement d'une viande grillée sur de la bonne braise, bien sûr !