

CAPONATA

Ingrédients pour 10 personnes

- 2 grosses aubergines
- 2 oignons hachés
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 CS de vinaigre de vin rouge
- 3 CS d'olives vertes dénoyautées
- 3 CS de capres
- 2 CS de sucre
- 2 CS de persil (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel poivre éventuellement piment

Préparation :

1. Couper les aubergines en cube les faire dorer dans 2 CS d'huile d'olive
2. Faire revenir les oignons, l'ail, le céleri en petits cubes dans 1 CS d'huile d'Olive
3. Ajouter les tomates concassées
4. Laisser mijoter 15 mn
5. Ajouter les aubergines, le vinaigre, les olives, le sucre
6. Poursuivre la cuisson 10 mn sans couvercle
7. Décorer de persil

SERVI FROID