



Les plats principaux

Caponata

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de poivrons rouges (grillé, en bocal)
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
400 grammes tomates en cubes (en boîte)
80 grammes d'olives (vertes dénoyautées)
2 cuillères à soupe cornichons (en dés)
30 grammes de pignons de pin (rôtis)
1 cuillère à soupe de sucre fin
1 bouquet de basilic
2 oignons (doux)
2 tiges de céleri
2 aubergines
1 orange
baguette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les aubergines en dés, saupoudrez de sel et laissez imprégner 5 minutes. Ensuite séchez-les avec du papier de cuisine. Coupez le céleri en petits morceaux et les oignons en anneaux. Coupez le poivron grillé en lamelles.

Faites cuire les aubergines dans de l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et le céleri et cuisez 5 minutes en mélangeant. Ajoutez les cubes de tomates et faites mijoter doucement durant 10 minutes.

Ajoutez le vinaigre, le sucre et les lamelles de poivron et faites encore cuire 1 minute. Retirez la poêle du feu et ajoutez les olives, les cornichons et les pignons de pin puis salez et poivrez.

Laissez refroidir la salade à température ambiante. Pelez l'orange et retirez la pulpe. Récupérez le jus et versez-le dans la salade en même temps que les quartiers d'orange et les feuilles de basilic. Servez avec la baguette.

