



Caponata d'aubergines

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 800 g d'aubergines
- 400 g de tomates concassées
- 1 oignon jaune
- 3 gousses d'ail
- 100 g d'olives vertes
- 1 branche de céleri
- 4 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- Quelques câpres
- Basilic
- Huile de friture
- Sel, poivre

Lavez et découpez vos aubergines en gros cubes.

Les faire frire dans une sauteuse en plusieurs fois. Epongez-les au maximum à l'aide d'un essuie-tout pour retirer le plus possible de gras. Blanchir vos morceaux de céleri.

Dans un léger filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon et le céleri.

Ajoutez les aubergines, les tomates concassées, les olives, les câpres et le basilic.

Arrosez de vinaigre balsamique.

Salez, poivrez et laissez mijoter 20 min.