

Caponata



Recette notée

★★★★☆ 4.9/5

Selon nos informations, cette recette est compatible avec les régimes suivants : vegan, végétarien, sans gluten, sans lactose

Ingrédients

Préparation

 500 g d'aubergine

Temps Total : 1 h
 50 g d'olive verte

Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min
 50 g de câpres

 2 poivrons

1

Couper les aubergines et les poivrons en petits dés.

 1 oignon

 3 tomates

2

Les faire revenir dans 3 cuillère à soupe d'huile pendant 15 minutes.

 1 branche de céleri

 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

 7 cl de vinaigre + 7 cl d'eau

3

Dans une autre casserole, faire chauffer le reste de l'huile. Y jeter les oignons émincés. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées.

 1 morceau de sucre

 Poivre

 Sel

Laisser mijoter 10 minutes puis incorporer les câpres, les olives dénoyautées et la branche de céleri finement émincée. Mélanger bien puis ajouter les aubergines et les poivrons.

4 Mouiller avec le vinaigre et l'eau. Saler, poivrer et sucrer.

5 Laisser cuire à découvert pendant 15 minutes pour que le vinaigre s'évapore et que le mélange épaississe légèrement.

6 Servir froid.