1 branche de céleri

8 oignons nouveaux

2 aubergines moyennes

2 poivron rouge

1 poivron vert

4 tomates

3 gousses d'ail

5 cl de vinaigre = 3 cuillères a soupe baniuls

Un bocal de câpres

3 cuillérées à soupe de miel

Olives noires nions

Huile d'olive

Poivre Sel

1 Détaillez le céleri en dés tres petits (millimetre), les oignons en quartiers, les poivrons en lamelles et les aubergines en dés.

2 Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile, faites-y revenir les aubergines quelques minutes. Ajoutez les oignons, les poivrons et l'ail haché. Laissez mijoter pendant 20 minutes environ.

3 Ebouillantez les tomates 30 secondes, pelez-les et concassez-les en cubes. Ajoutez-les aux légumes, ainsi que le vinaigre et les câpres. Assaisonnez, couvrez et prolongez la cuisson de 15 minutes.

4 Laissez refroidir et servez bien frais