CAPONATA D'AUBERGINES

INGRÉDIENTS

- 400 g d'aubergines
- 2 branches de céleri
- 2 tomates bien mûres
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'olives vertes
- 1/2 c-à s de câpres
- 40 g de pignons de pin
- 40 g de raisins secs
- 1 c-à s de sucre
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- Huile de tournesol
- Huile d'olive ; 5 à 6 feuilles de basilic ;

  sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Laver les aubergines et les couper en dés.

Laver le céleri et le découper lui aussi en dés. Ciseler les feuilles de céleri.

Faire chauffer un fond de bain de friture (bien 1 à 2 cm de fond) dans une sauteuse. Y faire frire les dés d'aubergines. Les égoutter sur du papier absorbant. Saler.

Frire la moitié du céleri et égoutter. Dans une poêle, faire revenir l'ail haché et le reste de céleri dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive.
Dès qu'ils colorent, ajouter les tomates coupées en dés, les câpres, les olives, les pignons et les raisins.

Ajouter 1/2 cuil. à soupe de sucre et laisser mijoter 10 min.

Ajouter les aubergines et les feuilles de basilic ciselées
Cuire encore 10 min.

Mélanger 1/2 cuil. à soupe de sucre avec le vinaigre et verser sur les légumes. Prolonger la cuisson quelques minutes et éteindre le feu. Saler et poivrer.

Transvaser dans un petit saladier, laisser refroidir. Puis réserver au frigo jusqu'au moment de servir.