

Aubergines en caponate

Ingrédients :

- 500g d'aubergine
- 1 oignon moyen
- 3 Branches de céleri
- 3 Tomates moyennes bien mûres
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 50g de câpres au vinaigre
- Huile d'olive
- 2 c à s de vinaigre de vin
- Sel et poivre



Les étapes :

- Laver les aubergines et les couper en petits dés
- Faire revenir dans l'huile d'olive
- Couper l'oignon en fines lamelles et faire revenir dans l'huile. Lorsqu'il est blond, ajouter le céleri coupé en petits morceaux, puis les tomates pelées concassées
- Quand ces dernières sont bien fondues, ajouter les olives et les câpres
- Remettre les aubergines, saler, poivrer et laisser cuire 20mn à feu doux
- Ajouter le vinaigre, mélanger et servir
- Se mange aussi bien tiède que froid

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/304012-caponata-sicilienne>