Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Caponata di melanzane in agrodolce (Salade tiède d'aubergines avec une touche d'aigre-doux)

Ingrédients

100 g d' olives noires, 3 tomates, 2 oignons rouges, 2 branches de céleri vert, 1 càs de vinaigre de vin blanc, 2 aubergines, 10 g de pignons de pin, 100 g de câpres au sel, 10 g de sucre, 10 g de raisins secs,

Préparation

Emincer l'oignon, les tomates et le céleri en petits dés; conserver les feuilles du céleri.
Couper les aubergines en fines tranches puis en dés et frire dans une bonne huile d'olive. Réserver dans un égouttoir. Emincer 100 g d'olives noires dénoyautées.
Dans une deuxième poêle, faire dorer les oignons, également à l'huile. Ajouter ensuite les tomates et une pincée de sel.
Une fois la sauce épaissie, ajouter dans la poêle une poignée de câpres au sel bien rincés et égouttés, le céleri, les olives, 1 càs de pignons, 1 càs de raisins secs et laisser mijoter le tout quelques minutes.
Ajouter les aubergines au mélange de légumes, puis verser un peu de sucre, caraméliser à feu vif en remuant constamment. Ajouter une cuillerée de vinaigre blanc et laisser mijoter encore 10 minutes à couvert, le temps que le vinaigre s'évapore.
Servir en emporte-pièce en décorant de quelques jolies feuilles de céleri.

Notes :