

Sauce aubergines-tomates séchées en bocaux

Pour 3 bocaux de 500ml

2 aubergines (650g)

700g de tomate

300g de tomate séchées

1 botte de basilic frais

Huile d'olive

200ml de vin blanc

Sel

Poivre

Lavez les bocaux, laissez-les sécher sur un torchon propre puis stérilisez-les au four à 150°C pendant 10 minutes.

Ebouillantez les joints en caoutchouc et séchez-les. Positionnez-les sur les couvercles des bocaux.

Lavez et coupez les aubergines et les tomates en morceaux, mettez-les dans un wok ou une grande sauteuse avec un bon filet d'huile d'olive et faites les cuire à couvert et à feu moyen pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.

Incorporez les tomates séchées et le basilic, salez et versez le vin blanc et laissez encore mijoter à couvert pendant 20 minutes. Mixez les légumes, ajoutez un peu d'eau pour ajuster la consistance, laissez encore cuire 50 minutes et versez la sauce dans les bocaux jusqu'à la limite indiquée sur les bocaux. Fermez-les et déposez-les dans la cocotte minute, en ayant pris soin de les isoler les uns des autres et du fond ainsi que des parois de la cocotte avec des torchons.

Versez de l'eau jusqu'à recouvrir largement les bocaux, commencez à chauffer, quand l'eau commence à bouillir comptez 1 heure (si le niveau d'eau diminue au point de ne plus recouvrir les bocaux, ajoutez de l'eau bouillante pour faire remonter le niveau). Au bout d'une heure coupez le feu et ne touchez plus à rien jusqu'à complet refroidissement de l'eau (1 nuit ou 1 journée).

Vérifiez la stérilisation en débloquant le loquet des bocaux le couvercle doit rester soudé au bocal si ce n'est pas le cas recommencez le traitement thermique.

