

Caponata d'aubergines

Pour 6 personnes

1 kg d'aubergine

1 oignon jaune

2 branches de céleri

400 de tomates (pelées et épépinées)

2 gousses d'ail

100g d'olives vertes dénoyautées

2 cuil à soupe de câpres en saumure

2 cuil à soupe de pignons de pin

2 cuil à soupe de vinaigre balsamique

2 cuil à soupe de sucre

quelques feuilles de basilic frais

huile d'olive

sel, poivre

Lavez et coupez les aubergines en dés, mettez-les dans une passoire avec 1 poignée de gros sel, mélangez et laissez dégorger pendant 1 bonne heure. Rincez les aubergines, pressez-les pour évacuer le plus d'eau possible puis faites les dorer à la poêle dans un bon filet d'huile d'olive (je l'ai fait en 3 fois pour que les dés d'aubergines soient bien tous dorés). Déposez les morceaux d'aubergine sur du papier absorbant pour éponger l'huile, réservez.

Epluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail, faites les revenir dans une grande sauteuse dans un filet d'huile pendant environ 5 minutes.

Lavez et coupez les branches (tiges et feuilles) de céleri en tronçons, ajoutez-les dans la sauteuse, laissez encore mijoter pendant 5 minutes.

Coupez les tomates pelées en petits morceaux, ajoutez-les dans la sauteuse avec le sucre, salez, poivez et laissez cuire 10 minutes à feu vif en remuant de temps en temps.

Ajoutez les aubergines, baissez le feu et couvrez, laissez mijoter pendant 10 minutes (ajoutez un peu d'eau si vous jugez que c'est nécessaire).

Pour finir ajoutez les olives coupées en deux, les pignons, le vinaigre balsamique, les câpres et le basilic, laissez cuire encore une dizaine de minutes à feu doux et à couvert.

Servez en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, mais c'est encore meilleur le lendemain une fois réchauffé...ou pas.