

CAPONATA SICILIENNE

Recette proposée par Marcel Matussi



Préparation : 45 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 60 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 700 g d'aubergines - ½ pied de céleri branche - 2 oignons - 3 gousses d'ail - ½ bouquet de basilic - 500 g de tomates fraîchement mondées et concassées - (ou 1 boîte de 350 g de tomates en dés) - 1 quinzaine d'olives vertes dénoyautées - 2 cuillerées à soupe de câpres au vinaigre - 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique (ou dun très bon vinaigre de vin) - 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive - Sel, poivre

1. Éplucher les aubergines, les couper en dés de 1 cm de côté et les mettre à dégorger dans une passoire avec 2 cuillerées à soupe de gros sel pendant 30 minutes au moins. L'aubergine va perdre son âcreté et son amertume.

2. Éplucher les branches de céleri pour éliminer les fibres. Installer la cuve transparente et le disque éminceur 2mm et émincer les branches de céleri avec le programme ROBOT.

3. Installer la cuve en métal, mettre les oignons et l'ail épluchés et coupés en quartiers puis en mode EXPERT, sans chauffer, hacher à vitesse 13 pendant 20 secondes.

4. Rabattre, verser l'huile et lancer le programme MIJOTAGE pour 10 minutes. Ajouter alors la tomate, le céleri, du sel et du poivre et relancer le programme 8 minutes.

5. Après avoir rincé les aubergines les incorporer dans la cuve et relancer le programme MIJOTAGE pour 45 minutes. Émincer les olives vertes, ciseler les feuilles de basilic et les ajouter avec les câpres dans la cuve 5 minutes avant la fin.

6. Ajouter le vinaigre balsamique en toute fin de cuisson pour qu'il conserve toute sa saveur. A déguster chaud, tiède ou froid.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Marcel Matiussi