

Caponatina alla Siciliana .

- 1 belle aubergine
- 6 CS huile d'olive - 5 CS vinaigre vin rouge
- 3 branches de céleri
- 1 poire - poivre de moulin - gros sel
- 1 boîte de 16 onces (2 tasses) de purée de tomates
- 2 CS de câpres - 20 olives noires dénoyautées coupées en 2
- 2 CS sucre brun - 3 CS amandes effilées
- 2 CS vinaigre balsamique -

Couper l'aubergine en petits cubes, saupoudrer de gros sel - laisser reposer (15 mn). les rincer à l'eau froide - Dans une sauteuse, verser 3 CS d'huile et y faire revenir les cubes \approx 10 mn. Mettre dans un saladier. Couper le céleri en batonnets et le faire cuire à l'eau salée (\approx 8 mn). Egoutter, mettre de côté. Peler la poire, épépiner, couper en petits dés. Ajouter 3 CS huile dans la sauteuse, y mettre les tomates en purée, ajouter le poivre, faire mijoter - y ajouter le céleri + câpres + olives + vinaigre de vin + sucre - Cuire \approx 15 mn. Ajouter l'aubergine et mélanger tous les ingrédients. Cuire \approx 10 mn (l'aubergine doit garder sa forme). Réfrigérer -

Meilleur après 2/3 jours - Servir en arrosant de vinaigre balsamique et d'amandes -