

BRUSCHETTA A LA CAPONATA D'AUBERGINES



Préparation : 20' de préparation + 1H45de repos + 30' de cuisson

Matériel : 1 sauteuse, 1 casserole, planche à découper

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 aubergine
- 2 branches de céleri
- 1 gousse d'ail
- 3 tomates
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 cs rase de câpres
- 40g de pignons de pin
- 40 g de raisins secs
- 2 cc bombée de sucre
- 1 cs de vinaigre de vin rouge
- 4 tranches de pain de campagne
- huile d'olive, sel, poivre
- 10 feuilles de basilic

Préparation

1- Ebouillantez 30 secondes les tomates dans un grand volume d'eau, puis mettez-les dans un saladier rempli d'eau froide avec des glaçons pour stopper la cuisson. Pelez-les, épépinez-les et coupez-les en petits dés

2- rincez et essuyez l'aubergine, puis coupez-la en dés. Saupoudrez ceux-ci de 1cc rase de gros sel et mettez-les à dégorger dans une passoire pendant 1 heure, puis rincez-les rapidement sous l'eau pour éliminer le sel. Séchez-les bien

3- coupez les branches de céleri en cubes. Epluchez la gousse d'ail, retirez son germe et émincez-la. Ciselez le basilic (gardez qq feuilles pour le dressage). Coupez les olives en petits morceaux

4- versez 2 cs d'huile d'olive dans une sauteuse, faites-y revenir les dés d'aubergine à feu moyen, 10 min., en remuant régulièrement. Mettez-les sur une assiette tapissée de papier absorbant

5- mettez les cubes de céleri branche dans la sauteuse, salez et poivrez, versez 1 cs d'huile d'olive et faites les revenir à feu moyen, pendant 5 min., en remuant régulièrement. Ajoutez les pignons, les câpres, les dés de tomate, les olives, les raisins et 1 cc bombée de sucre, mélangez et laissez mijoter 10 min. à couvert

6- ajoutez les aubergines et le basilic ciselé, puis faites cuire 5 à 10' à feu doux, sans le couvercle. Mélangez 1 cc bombée de sucre avec le vinaigre et versez sur les légumes. Salez, poivrez et laissez cuire 3 min.de plus. Versez la caponata dans un saladier et laissez-la refroidir

7- faites griller des tranches de pain, coupez-les en 2, si elles sont un peu grandes, et garnissez-les de caponata. Décorez de feuilles de basilic et servez.