

Caponata sicilienne avec champignons sautés



Aujourd'hui, nous cuisinons à la sicilienne! Soit une caponata, un plat de légumes aigre-doux de la cuisine méditerranéenne.

La caponata comprend principalement des tomates, des aubergines et du céleri en branches. Suivant l'origine de la recette, on y ajoute d'autres ingrédients méditerranéens. Cette version contient des olives noires, des câpres et des pignons entre autres. Un plat très aromatique donc!

On sert ce délicieux plat avec des champignons sautés comme

[entrée](#) >

. Toutefois, on peut aussi servir la caponata avec de la viande ou du poisson ou comme sauce avec des pâtes. Elle est naturellement végétarienne.

- 2 tomates
- 1 oignon émincé
- 100 g de céleri en branches, coupé en morceaux grossiers
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 1 grosse aubergine, coupée en dés
- 5 cs d'huile d'olive
- 4 cs de vinaigre
- 3 cs de pignons grillés
- 2 cs de câpres
- 1 cs de sucre
- Un peu de basilic frais
- Un peu de jus de citron
- Sel, poivre
- 120 g de champignon émincés pour la garniture

1. Blanchissez les tomates dans de l'eau bouillante frémissante pendant environ 2 minutes, rincez-les à l'eau froide et pelez-les.
2. Coupez les tomates en deux, épépinez-les et coupez la chair en dés.
3. Blanchissez également le céleri dans de l'eau salée, puis égouttez-le.
4. Grillez les dés d'aubergine dans 1 cs d'huile d'olive, épicez-la et réservez-la.
5. Blanchissez les oignons dans le reste d'huile, ajoutez le céleri, les dés de tomates et les olives et étuvez-les rapidement. Assaisonnez et ajoutez le basilic.
6. Ajoutez les aubergines avec le sucre, le vinaigre et les câpres, cuisez le tout à petit feu jusqu'à ce que le liquide soit réduit. Puis laissez refroidir.

7. Grillez les pignons dans une autre poêle sans graisse. Ajoutez-les à la poêlée de caponata et mélangez le tout.
8. Faites revenir rapidement les champignons émincés, versez quelques gouttes de jus de citron par-dessus et assaisonnez-les. Garnissez la caponata avec les champignons.

Temps de préparation: environ 30 minutes

Terre Salaparuta DOC Nero d'Avola

Robe rouge rubis foncé. Arômes soutenus et complexes de baies des bois, de framboise et de cerise. Tanins ronds et moelleux, finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)