



LA CAPONATA D'ALINE

Ingrédients

*2 aubergines
2 poivrons
3 oignons
1 branche de céleri (facultatif)
100g d'olives vertes dénoyautées
50 g de câpres
1 verre de vinaigre de vin
sel et poivre
(Vous pouvez varier les légumes
avec courgettes, champignons
de Paris, tomates...)*

Cuisson

Cuire séparément chaque légume en commençant par les oignons puis aubergines, poivrons, céleri.
Remettre tous les légumes dans la casserole, ajouter sel, poivre, vinaigre et câpres, cuire à feu doux 10 minutes puis mettre dans un plat au frais. A déguster bien froid.

Le secret d'Aline

La Caponata est encore meilleure après un ou deux jours. Bon appétit !

Préparation

Couper tous les légumes en gros dés.