

Caponata *(Marie-Jeanne)*

À faire la veille et consommer froid

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg d'aubergines
- 700 g de poivrons
- 1 kg de tomates
- 500 g d'oignons
- Ail, sel, poivre
- 1 demi-verre d'amandes effilées
- 1 demi-verre de vinaigre
- 1 demi-verre de câpres
- 150 g d'olives vertes dénoyautées



Recette

Frir les aubergines coupées en cube. Retirer du feu.

Frir les poivrons pelés, épépinés et coupés en morceaux. Retirer.

Frir ail et oignons. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les tomates pelées, vidées et coupées en morceaux. Laisser fondre.

Mettre ensemble tous les légumes et laisser cuire 10 minutes.

Hors du feu, ajouter amandes, vinaigre, câpres et olives.

Mettre au réfrigérateur (à faire la veille et consommer froid).