



## Poêlée d'aubergines aux aromates de Cath.woman, blog « La Gazette des Fourneaux »

Pour 4 personnes en accompagnement unique:

4 aubergines  
4 tomates  
2 oignons  
1 gousse d'ail  
16 olives vertes dénoyautées  
1 brin de basilic  
2 cuillères à soupe de câpres  
10 cl d'huile d'olive  
5 cl de vinaigre balsamique  
1 cuillère à café de sucre  
1 cuillère à soupe de poivre vert  
sel, poivre

Coupez les aubergines en cubes et faites-les dégorger 1 heure dans une passoire, saupoudrées de sel fin. Rincez-les et épongez-les. Faites-les ensuite revenir sur feu vif dans une poêle avec 5 cl d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient colorées.

Dans une autre poêle, faites revenir 5mn les oignons ciselés dans le reste d'huile. Ajoutez l'ail haché, les tomates pelées, épépinées et concassées, sel et poivre; couvrez puis laissez mijoter 15 mn à feu doux.

Versez le contenu de la poêle des tomates dans celle des aubergines et mélangez. Montez le feu jusqu'à frémissement. Ajoutez le vinaigre, le sucre, les câpres, le poivre vert, les olives. Cuisez encore 15 mn.

Versez la poêlée dans un plat creux, parsemez de feuilles de basilic et servez de suite ou laissez refroidir et dégustez à température ambiante.

Vous retrouverez cette recette ici :

<http://lagazettedesfourneaux.blogspot.com/2008/07/pole-daubergines-aux-aromates.html>