

CAPONATA DE RAYMONDE



min



min



min

Ingrédients

- 600 g d'aubergine(s)
- 40 g de huile d'olive
- 100 g de branches de céleri
- 40 g de huile d'olive
- 110 g d'olives vertes dénoyautées
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 100 g de câpres
- 150 g d'oignons
- 600 g de tomates bien mûres
- 20 g de sucre roux (cassonade)
- 10 tours de moulin à poivre 5 baies
- 10 g de sel fin de Guérande
- 12 feuilles de basilic frais ciselé
- 50 g de vinaigre balsamique blanc



Recette

Hacher les oignons coupés en 4 au hachoir manuel. Couper les branches de céleri sans feuilles en petits tronçons. Laver et détailler les aubergines en cubes sans les éplucher. Égoutter et couper les olives vertes et noires en 2

En mode manuel, position « dorer » :

Dans la cuve, ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler les oignons et le céleri dans la cuve.

Verser les cubes d'aubergines dans la cuve et faire revenir.

Ajouter les olives et les câpres dans la cuve. Faire revenir.

Ajouter les tomates bien mûres et juteuses coupées en dés, la cassonade, le poivre 5 baies, le sel fin de Guérande et les feuilles de basilic frais ciselées.

Cuisson sous pression : 8 minutes

Ajouter le vinaigre balsamique blanc et mélanger.

Notes

A déguster très frais, idéal en accompagnement de viandes grillées au BBQ.

Pour la conservation

Vider dans un récipient et laisser refroidir complètement avant de placer au réfrigérateur. (récipient sous-vide pour ma part, en plus de protéger, il va décupler les saveurs)

Bon appétit...