

KAPONATA MALTAISE

(4 personnes)

1 aubergine (environ 300g)
2 petits poivrons jaunes/verts (environ 300g)
5 tomates
4 cuillères à soupe d'huile d'olive (60 ml)
1 oignon blanc
2 grosses gousses d'ail
3 cuillères à soupe de concentré de tomates (70g)
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge (30ml)
1/2 pomme ou 2 cuillères à café de sucre
3 cuillères à soupe de câpres (20g)
1/3 de tasse d'un mélange d'olives vertes et noires (60g)
1 cuillère à soupe de menthe fraîche
1 cuillère à soupe de basilic frais
sel et poivre

Détaillez tous les légumes en dés. Saupoudrez l'aubergine avec un peu de sel et laissez reposer 30 minutes puis enlevez l'excès d'eau et de sel.

Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les aubergines détaillées en dés et laissez-les cuire pendant environ 7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Une fois cuites, nettoyez la poêle avec un papier absorbant et faites revenir l'oignon blanc coupés en dés dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Dès que l'oignon devient translucide, ajoutez l'ail et laissez cuire encore pendant 2 minutes puis les poivrons verts et jaunes. Laissez cuire pendant quelques minutes avant d'ajouter le concentré de tomate, la pomme et les tomates coupées en dés. Mélangez bien et laissez cuire pendant environ 10 minutes. Versez les aubergines cuites, le vinaigre de vin rouge, les olives et les câpres. Mélangez bien le tout et laissez cuire quelques minutes de plus. Assaisonnez de sel et de poivre, si nécessaire.

Enfin, garnissez la kapunata de menthe et de basilic.