

## Caponata (et variante...)

Aubergines (n'ayant pas eu d'aubergine dans mon panier je l'ai remplacée par des courgettes)

tomates

oignons, gousses d'ail

poivron vert

persil

raisins secs, olives vertes, câpres

5 cl de vinaigre de vin

huile d'olive

une cuillère à soupe rase de sucre en poudre

sel, poivre

pelez et épépinez les tomates

épluchez et émincez les oignons et l'ail

épépinez et coupez le poivrons en dés

Faites suer les oignons, l'ail, les poivrons, les aubergines (ou les courgettes) 10 mn dans une cocotte avec de l'huile d'olive.

Ajoutez les tomates, le vinaigre, les raisins secs et le sucre.

Salez, poivrez et laissez mijoter 10 mn.

Ajoutez les olives, les câpres, le persil.

Faites mijoter 20 mn jusqu'à ce que tout le jus s'évapore.

Servez froid sur du pain grillé.