

Caponata sicilienne aux légumes fumés, basilic et pancetta

Recette pour 4 personnes

Description

Une version fumée de ce classique culinaire de la Sicile. Un délicieux plat fait d'aubergines, de pancetta, d'oignons, de tomates, de céleri, d'olives vertes et de câpres.

L'astuce du chef

Il est mieux de saler et de poivrer à la fin de la cuisson étant donné la présence des olives et des câpres.

Ingrédients

Caponata

- 1 Unité(s) Aubergine
- 2 Unité(s) Poivron jaune
- 2 Branche(s) Céleri
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 60 Ml Olives vertes dénoyautées
- 60 Ml Vinaigre de vin rouge
- 400 Ml Tomates en dés

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 100 Gr Pancetta
- 8 Feuille(s) Basilic
- 4 Tranche(s) Pain de campagne

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500.00 F°**

Mise en place

Taillez l'aubergine en tranches, frottez les à l'huile d'olive, puis faites les fumer 10-15 minutes dans un fumoir. Coupez les aubergines en petits dés.

Taillez les légumes en petits dés et les olives en rondelles.

Hachez l'ail et les câpres.

Ciselez le basilic et taillez la pancetta en petits lardons.

Faites cuire la pancetta dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante.

Faites griller le pain de campagne au barbecue.

Caponata

Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-y suer les oignons et le poivron.

Ajoutez ensuite le céleri, l'aubergine et l'ail. Poursuivez la cuisson 2-3 minutes en mélangeant.
Ajoutez le reste des ingrédients de la caponata et laissez cuire 10 minutes.
Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Montage

Déposez la caponata dans vos assiettes et garnissez avec les lardons de pancetta et un peu de basilic.

Servez le plat avec les croûton de pain de campagne.

Bon appétit!