

## Caponade



### **Ingrédients (pour 8 personnes) :**

- 4 belles aubergines
- 4 oignons
- 100 g de raisins secs
- 5 gousses d'ail
- 800 g de tomates pelées (une grosse boîte)
- 1/2 verre de vinaigre balsamique
- 1 verre d'olives niçoises (dénoyautées, c'est mieux...)
- 1 verre de câpres
- huile d'olive
- origan, thym, laurier, sauge
- sel, poivre

### **Préparation :**

Couper les aubergines en cubes et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau et les faire cuire 5 minutes à l'étouffée en remuant.

Réserver les aubergines.

Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau bouillante.

Emincer les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive. Les faire compoter légèrement en ajoutant un peu d'eau.

Ajouter les raisins secs et cuire 3 minutes.

Ajouter tous les autres ingrédients. Mélanger et laisser mijoter 1h30 en surveillant et en remuant. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter du vinaigre balsamique (2-3 cuillères à soupe).