

Salade sicilienne de pâtes à la caponata



Salade sicilienne de pâtes à la caponata

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 45 min

Pour 6 personnes

Ingédients

• 600 g d'orecchiette (ou autres pâtes courtes) • 3 aubergines moyennes • 4 branches de céleri • 4 tomates • 3 oignons • 3 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe de grosses câpres italiennes avec la queue • 2 cuil. à soupe de pignons • 2 cuil. à soupe de raisins secs • 1 poignée d'olives noires dénoyautées • 1 cuil. à soupe de sucre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 15 cl d'huile d'olive • sel • poivre

Préparation

Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en dés. Poudrez-les de sel et laissez dégorger 10 min dans une passoire à pieds.

Effilez le céleri, coupez-le en bâtonnets. Faites-les blanchir 3 min à l'eau bouillante salée, égouttez-les. Ebouillantez 10 secondes les tomates, pelez et épépinez-les, coupez la chair en dés. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Faites dorer les pignons à sec dans une poêle, puis laissez-les refroidir.

Epongez les dés d'aubergine dans du papier absorbant. Dans une sauteuse, faites-les dorer à feu vif avec 3 cuillerées à soupe d'huile, en remuant sans cesse. Egouttez-les. Remettez un peu d'huile dans la sauteuse, et faites-y fondre 10 min les oignons et l'ail. Remettez les aubergines, ajoutez le céleri, les raisins et les tomates.

Salez, poivrez, sucrez, mélangez 5 min sur feu doux, puis versez les vinaigres, ajoutez les pignons et les olives et mélangez encore 3 min sur feu doux. Laissez refroidir cette caponata.

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée environ 11 min (vérifiez les indications du sachet). Egouttez-les, versez-les dans un grand plat creux, arrosez aussitôt du reste d'huile et mélangez. Ajoutez la caponata, mélangez encore, décorez le plat avec les câpres et réservez à température ambiante jusqu'au moment de servir.

Le bon accord vin

Un cassis

Notes personnelles