

Une entrée estivale, fraîche et savoureuse

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 2 aubergines
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 4 tomates,
- 2 cuillerées à soupe de câpres,
- 2 cuillerées à soupe de raisins secs,
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre,
- Huile d'olive,
- Poivre et sel.

Préparation

- Découper les aubergines et les poivrons en dés ; les faire revenir 15 mn dans l'huile d'olive ;
- Peler, épépiner et concasser les tomates ;
- Ajouter les tomates aux aubergines et poivrons ; couvrir et laisser frémir 15 mn ;
- Ajouter le vinaigre, les câpres et les raisins secs ; laisser frémir 5 mn.
- Mettre 2 heures au frais.

Régalez-vous.

Thérèse