



La Caponata du Byblos

La recette de [Rocco Seminara](#), chef du Byblos Saint-Tropez

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 140 g d'aubergine
- 1/2 céleri branche
- 150 g de courgette
- 110 g de poivron jaune
- 100 g de poivron rouge
- 1/2 oignon
- 1/2 gousse d'ail
- 50 g de tomates cerises
- 50 g d'olive verte dénoyautée
- 10 g de câpre au sel
- 5 cl de vinaigre de vin rouge
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de raisin sec
- Basilic frais
- Huile d'olive vierge extra
- Sel et poivre

1. Lavez les aubergines, puis coupez-les en dés.
2. Faire égoutter 1 heure dans une passoire.
3. Saupoudrez de sel.
4. Rincez-les, essuyez-les faire frire dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
5. Coupez les poivrons rouge & jaune en dés, faire revenir dans la sauteuse avec l'huile, assaisonnez et réservez.
6. Epluchez le céleri, coupez en dés, faire revenir dans la sauteuse avec l'huile, assaisonnez et réservez.
7. Coupez les courgettes en dés, faire revenir dans la sauteuse avec l'huile, assaisonnez et réservez.
8. Coupez les tomates cerise en deux. Hachez l'ail et l'oignon.
9. Faire dessaler les câpres dans l'eau. Rincez les raisins secs.
10. Dans la sauteuse, faire revenir l'oignon et l'ail.
11. Ajoutez les tomates cerises, les câpres, les olives, les pignons, les raisins et le vinaigre.
12. Laissez mijoter 10 minutes.
13. Ajoutez les aubergines, les poivrons, les courgettes et le céleri, le basilic, Laissez mijoter 10 minutes.
14. Laissez refroidir.