Bruschetta con caponata (à la caponata)

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 décilitre d'huile d'olive (+ un filet)
2 aubergines (grandes, en cubes de 2 cm de côté)
2 échalotes (émincées)
4 tomates roma (émincées)
2 cuillerées à thé de câpres
50 grammes de raisins
4 tiges de céleri (émincées)
1⁄2 décilitre vinaigre de vin rouge
8 tranches de ciabattas
1 gousse d'ail (coupée en deux)
1 poignée de feuilles de basilic
1 poignée de pignons de pin (grillés)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez l’huile d’olive dans une sauteuse dans laquelle vous ferez revenir les dés d’aubergines jusqu’à ce qu’ils soient colorés et tendres. Réservez. Faites blondir les échalotes dans la même poêle. Ajoutez les tomates en cubes et laissez cuire jusqu’à ce qu’elles se désagrègent. Remettez les dés d’aubergines dans la poêle et mélangez bien. Ajoutez les câpres, les raisins secs, le céleri et le vinaigre de vin rouge. Salez et poivrez bien. Couvrez avec un couvercle et laissez mijoter à feu doux pendant 40 minutes.**

2. **Faites chauffer une poêle à griller. Arrosez les tranches de ciabatta d’un filet d’huile d’olive et faites-les griller des deux côtés jusqu’à ce qu’elles soient dorées. Frottez chaque tranche de ciabatta avec une gousse d’ail épluchée et coupée en deux. Dressez la caponata sur les bruschettas.**

3. **Garnissez de basilic et de pignons de pin.**