



CUILLERES APERITIVES



CHAMPIGNONS A LA PIZZAIOLA

Pour un bol :

250 g de petits champignons de Paris

½ gousse d'ail hachée très fin

Le jus d'un citron entier

2 càc de câpres

1 càc de sauce tomate

3 càs d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Nettoyer et couper les champignons en fines lamelles, Arrosez les du jus de citron. Dans un bol, mélanger l'huile, les câpres la sauce tomate le sel et le poivre et ajouter ce mélange aux champignons arrosés de citron. Laisser mariner au frais pendant quelques heures ou la nuit. Il y a peu de liquide mais, c'est normal.

CAPONATA

Pour un petit saladier

2 poivrons :1 rouge et un vert

1 aubergine

2 courgettes

2 petites branches de céleri

1 petit oignon haché

1 gousse ail hachée très fin

2 càs de câpres

Huile d'olive

Sel et poivre

4 càs se vinaigre balsamique (blanc, cette fois-ci pour moi à cause de la photo)

Laver les légumes et les détailler en petits dés, plus gros qu'une mirepoix. Faire fondre l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Ajouter le poivron vert et faire cuire à feu assez vif, à mi-cuisson, ajouter le rouge. Quand ils sont « al dente » les débarrasser sur une assiette. Faire la même chose avec tous les légumes les uns après les autres.

Lorsque tous les légumes sont cuits, les rassembler dans la poêle, saler, poivre et les réchauffer en ajoutant les câpres et le balsamique pour qu'il réduise et nappe un peu les légumes.

Servir tel que à l'apéritif, chaud ou froid, ou en accompagnement d'une viande et même d'un poisson..

Cette caponata allie le moelleux de l'aubergine au croquant du céleri, la douceur du balsamique légèrement sucré à l'acidulé des câpres.