RAVIOLI AUBERGINES CUISINÉES & HUILE D'OLIVE
FAÇON CAPONATA (RECETTE SICILIENNE DE LÉGUMES CUISINÉS)

Pâtes Farcies

Nb. portions
3

Préparation
30MIN

Cuisson
25MIN



INGRÉDIENTS

- **1 sachet de ravioli Aubergines cuisinées & huile d'olive BIO Comptoir du Pastier**
- 3 branches de céléri
- 200g de tomates cerises
- 1 càs de câpres
- 1 oignon jaune
- 60g olives vertes
- 60g de raisins secs
- 1 càs de sucre
- 3 cL de vinaigre de vin rouge
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel
- 1 càs de pignons de pin

RECETTE

Préparation de la caponata

- Torréfier les pignons à sec dans une poêle. Réserver.
- Couper le céleri en petits dés. Ciseler l'oignon. Eplucher, dégermer et émincer la gousse d'ail. Couper les tomates en cubes
- Dans une poêle, faire revenir dans l'huile d'olive le céléri, l'oignon et l'ail. Saler.
- Dès qu'ils colorent, ajouter les tomates et poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 5 minutes.
- Ajouter les câpres, les olives vertes, les raisins, le sucre et le vinaigre. Laisser mijoter à couvert pendant une dizaine de minutes (le céleri doit être presque cuit).

Préparation des pâtes

- Faire chauffer un grand volume d'eau.
- Quand l'eau bout, ajouter les ravioli et cuire 4 minutes.
- Prélever avec une écumoire et ajouter à la caponata.

Le dressage

- Répartir les ravioli et la caponata dans les assiettes.
- Ajouter les pignons de pin torréfiés

ASTUCE

La caponata peut se réaliser la veille, c’est encore meilleur réchauffé. Elle peut aussi se déguster tiède ou froide.
Pour une saveur plus intense en céléri, conserver les feuilles des branches de céleri : ciselez-les et ajoutez-les à la caponata ou ajoutez-les à l’eau de cuisson des ravioli Aubergines cuisinées & huile d’olive.