

Altis Valvert

JEAN-PASCAL LAUGIER



Recette

JEAN-PASCAL LAUGIER

POUR 4 PERSONNES

CAPONATA À LA BRIDOISE



Ingédients

- 5 tomates charnues
- 1 aubergine
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'Ail
- 50 g d'olives vertes
- 30 g de câpres
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl vinaigre rouge
- Sel, poivre, basilic, origan
- 50 g de croûtons aillés

Préparation

1

Réalisez un gaspacho avec les tomates, l'oignon et l'ail.

Assaisonnez, ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre.

Mixez et passez au chinois étamine.

Versez dans un siphon et gazez avec une cartouche.

2

Lavez et coupez les aubergines en gros cubes. Faites-les sauter avec un peu d'huile, assaisonnez et réservez.

Disposez dans une assiette creuse les cubes d'aubergines, quelques croûtons de pain, les olives vertes et quelques câpres. Siphonnez sur le dessus le gaspacho puis présentez avec une feuille de basilic et d'origan.

3

Servez bien frais !