

Délicieux

## La "samfaina" catalana

400g tomates

1 gros oignon

1 piment et un poivron doux

1 aubergine (à augmenter pour un légume)

1 c. à c. de sucre - Épices arabes (facultatif)  
variante de la "samfaina"

La "samfaina" n'est pas, à proprement parler, une sauce, cependant elle accompagne viande ou poisson ou sert à préparer plusieurs plats.

Couper l'oignon en tranches très fines. Le mettre à cuire dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, à feu lent. Avant qu'il ne dore, ajouter le piment coupé ainsi que le poivron coupé en petits morceaux. Remuer.

Couvrir et laisser mijoter un moment.

Ajouter les aubergines en morceaux. Les faire revenir.

Peler et couper les tomates.

Incorporer les tomates. Ajouter  $\frac{1}{2}$  verre vin blanc

Saler, poivrer. Ajouter le sucre.

On peut ajouter un peu d'épices arabes.

Également, du persil haché.

Pour 4 pers :

400 à 800g tomates - 1 gros oignon  
1 très gros poivron rouge - 2 aubergines  
(moyennes)