

Yvette Arboin

## La SICILIENNE

10 personnes -

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 600 gr | aubergines             |
| 600 gr | poivrons verts         |
| 2      | aiguons                |
| 6      | tomates                |
| 50 gr  | olives vertes          |
| 50 gr  | cafes                  |
| 1      | branche celeri         |
| 1      | cuil. S. huile d'olive |
| 1/2    | verre vinaigre de vin  |
| 1      | pinces mure            |
|        | sel. poivre            |

- Couper et essuyer les aubergines. Les couper en petits dés.
- Couper essuyer les poivrons coupés en lamelles
- Faire revenir ensemble avec 3 cuil. d'huile
- A part faire revenir les aiguons finement coupés avec l'huile restante
- Y ajouter les tomates pelées, épluchées et concassées
- A jouter les cafes, les olives découpées, le celeri émincé.
- Laisser cuire, jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée.

- Bien mélanger pendant le cuisson  
faite sur feu doux.
- Ajouter les aubergines et la poivron.
- Mouiller avec le vinaigre - Saler foiver  
fortement - Ajouter le sucre.
- Faire cuire à nouveau pendant 15 min  
à découvert afin que le vinaigre s'évapore.
- Couvrir - et laisser mijoter feu que la  
viande soit cuite.
- Servir froid.