

# Caponata sicilienne, oeuf poché, basilic et pancetta |

Recette pour 4 portions / 12 tapas

## Description

Une version fumée de ce classique culinaire de la Sicile. Un délicieux plat fait d'aubergines, de pancetta, d'oignons, de tomates, de céleri, d'olives vertes et de câpres.

## L'astuce du chef

Il est mieux de saler et de poivrer à la fin de la cuisson étant donné la présence des olives et des câpres.

## Ingrédients

### Caponata

- 1 Unité(s) Aubergine
- 2 Unité(s) Poivron jaune
- 2 Branche(s) Céleri
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 60 Ml Olives vertes dénoyautées
- 60 Ml Vinaigre de vin rouge
- 400 Ml Tomates en dés

### Garniture

- 100 Gr Pancetta
- 8 Feuille(s) Basilic
- 4 Tranche(s) Pain de campagne
- 12 Unité(s) Oeuf

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

### Mise en place

Taillez l'aubergine en tranches, frottez les à l'huile d'olive, puis faites les fumer 10-15 minutes dans un fumoir. Coupez les aubergines en petits dés.

Taillez les légumes en petits dés et les olives en rondelles.

Hachez l'ail et les câpres.

Ciselez le basilic et taillez la pancetta en petits lardons.

Faites cuire la pancetta dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien croustillante.

Faites griller le pain de campagne au barbecue.

### Caponata

Dans une casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites-y suer les oignons et le poivron. Ajoutez ensuite le céleri, l'aubergine et l'ail. Poursuivez la cuisson 2-3 minutes en mélangeant.

Ajoutez le reste des ingrédients de la caponata et laissez cuire 10 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

### Oeuf poché

Dans une casserole d'eau frémissante et salée et légèrement vinaigrée, déposez délicatement les oeufs un à un pour les pocher. À l'aide d'une écumoire, retournez le blanc d'oeuf sur le jaune, attention à la cuisson 3 minutes environ (le jaune doit rester liquide). Débarrassez les oeufs sur un linge, les réserver.

### Montage

Déposez la caponata dans vos assiettes et ajoutez les oeufs.

Garnissez avec les lardons de pancetta et un peu de basilic.

Servez le plat avec les croûton de pain de campagne.

**Bon appétit!**