

« *Beignets de lotte et caponata d'aubergines* »

Pour 4 personnes

400g de lotte

- **Pâte à beignet**

125g de farine, 20 cl de bière, 2 œufs, sel, poivre

Confectionner une pâte à beignet en mélangeant les ingrédients, laisser reposer 1 (sauf blanc d'œufs)

- **Caponata**

1kg d'aubergines, 1 branche de céleri, 1 oignon rouge, 1 kg de tomate, 100 g d'olives, 50g de câpres, 50g de sucre, 50g de pignons, 20cl de vinaigre balsamique, 20g de raisins secs

Couper les aubergines en cubes, les saler et laisser égoutter ½ heure, Pendant ce temps, faire suer les oignons et le céleri, laisser cuire 10 mn, puis rajouter les tomates mondées, laisser les olives, le sucre et le vinaigre, laisser environ cuire 15 mn.

Rincer les aubergines, les frire, puis les rajouter à la caponata.

Monter les blancs en neige, terminer la pâte à beignets

Frire des cubes de lotte et les servir avec la caponata

Recette proposée par :

Jean-Marc BEATI Le Calmosien 88 390 CHAUMOUSSEY
