 **Caponata au céleri**

 **Pour 6 Croquants-Goumands :**Préparation : 20 mn - Cuisson : 25 mn

**- 1 gros cœur de céleri**  
**- 3 belles échalotes  
- 4 tomates  
- 3 gousses d'ail  
- 1 poivron vert  
- 4 tomates confites  
- 4 càs d'huile d'olive  
- 50 g de vinaigre de vin rouge  
- sel & poivre du moulin**

Nettoyer et les branches de céleri. Peler les échalotes.  
Couper le poivron en 2. Retirer les graines et les cloisons.  
Couper tous les légumes en petits dés.  
Hacher grossièrement les tomates confites.  
Peler les tomates, les épépiner et les détailler en dés.  
Faire chauffer l'huile dans une sauteuse.  
Faire revenir les oignons et l'ail puis ajouter les poivrons et laisser revenir quelques minutes.Ajouter le céleri.  
Saler & poivrer.  
Incorporer enfin les tomates confites.  
Couvrir et laisser cuire 30 minutes sur feu doux.  
Au bout de ce temps, ajouter les dés de tomates dans la sauteuse, verser le vinaigre et laisser cuire encore 10 minutes.Rectifier l'assaisonnement.  
Servir froid.