 **Caponata royale**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de petits** [**calamars**](http://recettes.de/calamars) **(prêts à cuire)
- 6** [**langoustines**](http://recettes.de/langoustines)**- Farine
Caponata :
- 550 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)**- 225 g de** [**carottes**](http://recettes.de/carottes)**- 250 g de** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes)**- 140 g de** [**céleri**](http://recettes.de/celeri) **branche
- 4 oignons
- 500 g de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates)**- 20 g de** [**câpres**](http://recettes.de/capre)**- 70 g d'**[**olives**](http://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées
- 40 ml de vinaigre de vin vieux
- quelques feuilles de basilic
et de menthe
- ½ càc de sucre en poudre
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
Œufs noirs :**
**- 6** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs)**- 200 ml de vin rouge
- 50 ml de vinaigre de vin**

**les œufs sont à préparer la veille.**

**Les œufs noirs :**
Faire cuire les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'une goutte de vinaigre.
Les rafraîchir et les écaler.
Les déposer dans un petit saladier et les recouvrir  de vinaigre et de vin rouge.
Laisser mariner pendant 24 heures.
**La caponata :**
Monder les tomates et les concasser au couteau.
Éplucher les oignons et tailler quelques jolies rondelles. Émincer le reste finement.
Fariner les rondelles d'oignons et les faire frire dans de l'huile d'olive.
Les déposer lorsqu'elles sont bien dorées sur du papier absorbant. Réserver.
Couper carottes et céleri en petits dés, ainsi que les aubergines et courgettes sans les éplucher.
Faire blanchir à l'eau bouillante salée et séparément les carottes et le céleri pendant 5 minutes.
Égoutter et réserver.
Faire suer les oignons hachés dans un filet d'huile chaude.
Lorsqu'ils sont tendres, ajouter les dés de courgettes, remuer pendant quelques min sur feu vif.
Ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile avec les aubergines et les laisser dorer pendant quelques minutes en remuant.
Incorporer carottes et céleri, mélanger.
Verser enfin les tomates concassées et laisser revenir en ajoutant si besoin une cuillerée d'huile.
Ajouter les câpres, les olives, la menthe et le basilic ciselé.
Rectifier l'assaisonnement et laisser cuire pendant 5 minutes. Les légumes doivent être cuits mais non écrasés.
Faire frire les langoustines à l'huile d'olive. Laisser un peu tiédir puis retirer la tête et les décortiquer en laissant juste la queue. Réserver au chaud.
Précuire les calamars pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante.
Égoutter et les sécher parfaitement.
Fariner les calamars en les mettant dans un sac congélation avec quelques cuillerées de farine. Secouer pour bien les enrober.
Les faire frire à l'huile d'olive environ 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver au chaud.
Diluer le sucre dans le vinaigre et verser dans les légumes.
Sortir les œufs de la marinade, les éponger sur du papier absorbant et les poser sur la caponata.
Dresser la caponata dans les assiettes avec les rondelles d'oignons, les calamars, les langoustines et les œufs noirs.
Nous l'avons dégustée à peine tiède avec les écrevisses et les calamars chauds.