**Fenouil en caponata**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/fenouil-en-caponata-p1240811-r-scaled.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 grosse échalote  
- 2 branches de** [**céleri**](https://recettes.de/celeri) **- 2 bulbes de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **(775 g)  
- 300 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **- 100 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées  
- 50 g de** [**câpres**](https://recettes.de/capre) **au vinaigre  
- 6 càs de** [**vinaigre**](https://recettes.de/vinaigre) **(1)  
- 1 càc de sucre en poudre  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer finement l'échalote.  
Nettoyer et effiler les branches de céleri, les couper en petits tronçons.  
Nettoyer le fenouil et le couper également en petites lanières.  
Égoutter les câpres et les olives et hacher grossièrement ces dernières.   
Faire revenir les dés d'échalote et de céleri dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les lamelles de fenouil et bien mélanger pendant quelques min à feu vif.  
Incorporer le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/), la moitié des câpres et des olives.  
ajouter le vinaigre, le sucre, un verre d'eau et saler.  
Laisser cuire à frémissement et à couvert en remuant de temps en temps   
et en rajoutant un peu d'eau si nécessaire  
jusqu'à ce que les légumes soient fondants mais sans s'écraser.  
Rajouter le reste de câpres et d'olives.  
Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.