

Aubergines vinaigrées à la façon de Suzanne

Pour un grand pot en terre (hauteur 25 cm, diamètre 15 cm)

3 kg d'aubergines allongées de petite taille
un gros pied de céleri branche
3 kg de tomates
deux grosses têtes d'ail
un petit piment

Lavez soigneusement les aubergines, conservez le pédoncule. Fendez les aubergines sur toute la longueur et plongez-les 5 à 7 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Vérifiez que les aubergines ramollissent légèrement tout en restant assez fermes.

Egouttez les aubergines longuement, étalez-les sur un plateau recouvert d'un linge puis déposez une planche par-dessus et un poids bien lourd pour appuyer assez fortement. Laissez-les ainsi une bonne heure.

Pendant ce temps, mondez et coupez les tomates en petits dés en veillant à bien garder tout le jus de tomate dans un saladier avec les dés de chair. Hachez finement les gousses d'ail et incorporez-les aux tomates. Réservez les grosses branches extérieures du céleri et coupez les fines branches du cœur du céleri en petits dés. Ajoutez aux tomates et à l'ail. Salez légèrement cette préparation. Garnissez les aubergines avec cette farce puis utilisez les grosses branches de céleri et enroulez-les autour des aubergines. Ficelez le tout avec de la ficelle à rôtir et rangez les aubergines dans un grand pot en terre, en les serrant bien et en les disposant en quinconce. Versez le reste des dés de tomates et le jus, ajoutez le piment entier et posez une assiette d'un diamètre un peu plus petit que celui du pot, posez une pierre très lourde par dessus et réservez au frais (à la cave, pas dans le réfrigérateur). Patientez au moins un mois avant de déguster ces aubergines vinaigrées qui se conservent jusqu'en mars.

