

Ratatouille

Ingrédients pour 4 personnes :

3 courgettes
1 aubergine
1 poivron vert
1 poivron rouge
1 poivron jaune
5 tomates
2 gousses d'ail
2 oignons
Sel, poivre
Huile d'olive
Bouquet garni (thym, romarin, laurier, basilic)

Progression :

Couper les légumes en cube (3 à 4 cm environ)
Emincer les oignons
Dans une marmite, faire dorer les oignons et les aubergines dans l'huile d'olive
Ajouter les tomates et les poivrons
Laisser cuire 30 minutes à feu doux
Ajouter les courgettes
Mettre l'ail
Laisser cuire encore au minimum 15 à 20 minutes à feu doux et couvert.