

La ratatouille

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 1h

Ingrédients :

- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 courgettes bio
- 1 aubergine
- 5 tomates bio
- 1 poivron vert confit
- 4 cs d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une sauteuse et une passoire.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher l'oignon et l'émincer. Le faire revenir 10 min dans 1cs d'huile d'olive.
- Laver les courgettes et les coupées en dés d'1 cm environ.
- Retirer l'oignon de la sauteuse. La rincer à l'eau et l'essuyer à l'aide d'un sopalin.
- Verser 2cs d'huile d'olive et faire revenir les courgettes 5 min avec la gousse d'ail écrasée et le thym. Saler et poivrer.
- Egoutter l'ensemble et rincer la sauteuse sous l'eau à nouveau.
- Faire cuire 5 min l'aubergine coupée en dés d'1 cm avec le poivron coupé (et confit au préalable 20 min au four à 200°C, avec un filet d'huile d'olive-facultatif. Enlever ensuite la peau séchée).
- Réunir l'ensemble des légumes cuits dans la sauteuse puis ajouter les tomates crues coupées grossièrement.
- Poursuivre la cuisson 20 min.

Bon appétit !