

RATATOUILLE

INGRÉDIENTS



3 Aubergine(s)



Thym



Basilic



3 Tomate(s)



3 Courgette(s)



3 Oignon(s)

1 Poivron(s)
vert(s)

1 gousse d'Ail

3 cuillères à soupe
d'Huile d'olive

Sel



Poivre

INFOS



TRÈS FACILE

COCOTTE,
PLANCHE À
DÉCOUPER,
COUTEAU

70 MINUTES

POUR 4
PERSONNESENTRE 0,50 ET
1€ / P

PRÉPARATION

- 1 Lavez les aubergines, tomates, oignons, courgettes et poivrons.
- 2 Coupez en tranches épaisses les courgettes et aubergines sans les peler.
- 3 Coupez les tomates en quartiers
Coupez les poivrons en lanières après les avoir épépiner
- 4 Épluchez la gousse d'ail.
- 5 Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Faites revenir l'oignon et le poivron. Laissez fondre 5 minutes.
- 6 Ajoutez les rondelles de courgettes et d'aubergines, les tomates et la gousse d'ail.
- 7 Saupoudrez de thym. Ajoutez un demi verre d'eau.
- 8 Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une heure environ en veillant à ce que la préparation n'attache pas.
- 9 Poivrez et salez si nécessaire en fin de cuisson.

SUGGESTIONS

La ratatouille peut aussi se consommer froide