

La popotte de Thisa

Ratatouille



Préparation: 30mn / **Temps de cuisson:** 1h

Ingédients pour 6 personnes

500g de grosses aubergines

500g de grosses courgettes

500g de poivrons rouges et verts

1 kg de tomates bien mures

1 oignons

3 gousses d'ail

1 bouquet garni,

huile d'olive, sel, poivre.

Les différentes étapes



Lavez et pelez les tomates puis les couper en quartiers.

Lavez et détaillez les courgettes, les aubergines. Lavez et coupez les poivrons rouges et verts en lamelles et émincez les oignons en rondelles.

Verser 2 c à soupe d'huile dans une poêle, faites-y fondre les oignons puis les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres ajouter les dès d'aubergine et de courgette. Laisser à feu doux et remuer de temps en temps.

Lorsque les légumes ne sont plus fermes ajouter les dès de tomate, l'ail hâché et le bouquet garni.

Salez, poivrez si besoin et prolongez la cuisson sur petit feu.

La ratatouille est extra chaude mais peut aussi se consommer froide.

Que servir avec...

Un rosé sec comme un Côte de Provence.

Bon appétit.

