

RATATOUILLE

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 55 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 350 g d'aubergines
- 350 g de courgettes
- 350 g de poivrons de couleur rouge et vert
- 350 g d'oignons
- 500 g de tomates bien mûres
- 3 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre

Étapes de préparation

1. Coupez les tomates pelées en quartiers, les aubergines et les courgettes en rondelles. Emincez les poivrons en lamelles et l'oignon en rouelles.
2. Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons et les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez les tomates, l'ail haché, le thym et le laurier.
3. Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert durant 45 minutes.
4. Pendant ce temps, préparez les aubergines et les courgettes. Faites les cuire séparément dans l'huile d'olive pendant 15 minutes.
5. Vérifiez la cuisson des légumes pour qu'ils ne soient plus fermes. Ajoutez-les alors au mélange de tomates et prolongez la cuisson sur tout petit feu pendant 10 min.
6. Salez et poivrez si besoin.

