



Ratatouille



Un vrai plaisir qui sent bon le sud , la chaleur , sa note ensoleillée !

Ingrédients :

2 c à soupe d'huile d'olive

400 gr de courgette

250 gr de tomates fraîches à chair

200 gr d'oignon

175 gr de poivron (unique ou mélange)

1 aubergine

8 gousses d'ail

250 ml de coulis de tomates

Sel poivre du moulin

Une pincée de thym , origan, romarin (suivant votre envie)

Préparation :

Détailler tous les légumes en dés de 1 cm .

Faites chauffer l'huile d'olive et ajouter les légumes sortes par sortes en laissant 3 à 4 minutes de cuisson entre chaque ajout.

Terminer par le coulis de tomates et les herbes.

Saler et poivrer.

Laisser mijoter ceci pendant 2 h à feu doux , couvert , mélanger de temps en temps.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Vous pouvez servir suivant votre choix de plat final.

Info – conseils :

Accompagne parfaitement les barbecues , courgettes farcies , plat de pâtes , le poulet ou comme simples légumes d'accompagnement pour un plat de poisson par exemple.

Pour ceux qui le souhaite , vous pouvez ajouter des champignons finement coupés.