



RATATOUILLE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 COURGETTES

3 TOMATES

1 AUBERGINE

1 POIVRON VERT

1 POIVRON ROUGE

1 OIGNON

2 GOUSSES D'AIL

LAURIER ET THYM

HUILE D'OLIVE

Peler l'oignon et les gousses d'ail, puis les émincer. Laver et découper grossièrement tous les légumes.

Dans une cocotte, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir les oignons. Ajouter les poivrons et laisser revenir 5 minutes en remuant de temps en temps.

Puis ajouter l'aubergine et les courgettes, bien mélanger et laisser cuire encore 5 minutes. Rajouter un filet d'huile d'olive si nécessaire.

Ajouter les tomates, le thym et le laurier. Couvrir la cocotte et laisser mijoter. Avant la fin de la cuisson, ajouter l'ail écrasé, saler et poivrer puis bien mélanger.

La durée de la cuisson peut être adaptée pour avoir des légumes plutôt croquants ou fondants, selon les préférences.



BOURGES