

Ratatouille

CUISIMAGES

Réf :
4009

Type :
Légumes

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 8 personnes

- 4 courgettes / 1 aubergine
- 8 tomates / 1 poivron rouge
- 2 oignons / 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Laurier / thym
- Sel et poivre du moulin



Lavez les aubergines et les courgettes et coupez les en rondelles.

Dans un faitout, faites dorer pendant 5 min les aubergines avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Retirez les.

Faites dorer à leur tour les courgettes en ajoutant 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Remplacez les courgettes pour mettre le poivron rouge coupé en lanières, et procédez de façon identique en ajoutant 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

De même, faites dorer les oignons finement coupés avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 5 min.



Pendant ce temps, plongez les tomates 3 min dans une casserole d'eau bouillante.

Pelez et épépinez les tomates, coupez la chair en dés puis ajoutez la dans le faitout avec les oignons lorsque ceux-ci sont dorés.



Remettez tous les légumes dans le faitout : aubergines, courgettes et poivron.



Ajoutez le laurier et le thym. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter sur feu doux pendant 20 min. Ajoutez l'ail coupé finement, et laissez mijoter à couvert encore 10 min.



Conseils

La ratatouille accompagne les viandes, volailles et poissons. Elle peut également se déguster froide en entrée.

Variante Vins

Faugères