

Ratatouille de mon enfance



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

30 minutes



REPOS

Non



CUISSON

1 heure

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 oignon jaune
- 1 aubergine
- 1 poivron (rouge ou jaune)
- 2 courgettes
- 4 belles tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- des herbes de Provence
- du sel & du poivre



Épluchez et émincez l'oignon.

Coupez les autres légumes en cubes et réservez.

Dans une cocotte en fonte (à défaut, dans une casserole), faites revenir l'oignon avec l'huile d'olive pendant 2 minutes.

Ajoutez ensuite l'aubergine, le poivron et les courgettes et faites cuire à feu doux à couvert.

Une dizaine de minutes plus tard, ajoutez les tomates, l'ail, les herbes de Provence, le sel et le poivre et laissez mijoter à couvert pendant une heure environ, en remuant de temps en temps.