

La Ratatouille de Provence

4 pers | 20 mn

Les **ingrédients**

- 3 tomates
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d’ail
- 4 c. à s. d’huile d’olive
- Sel et poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Lavez et essuyez tous les légumes. Otez les pédoncules. Epépinez le poivron. Détaillez-les en cubes.

Etape 2

Epluchez et émincez l’oignon. Pelez les gousses d’ail, coupez-les en deux et ôtez le germe. Coupez-les à nouveau en deux.

Etape 3

Faites chauffer 2 c. à soupe d’huile d’olive dans une cocotte et faites revenir l’oignon et l’ail.

Etape 4

Ajoutez les dés d’aubergine et versez 2 c. à soupe d’huile d’olive. Salez et poivrez. Quand les dés d’aubergine sont colorés, ajoutez les cubes de poivron, de courgette et de tomate. Laissez cuire 30 min à couvert et à feu doux.