Ratatouille

4 pers 16 mn

Les **ingrédients**

- 1 oignon jaune
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 3 tomates
- 4 gousses d’ail
- 3 c. à s. d’huile d’olive
- 1 c. à s. de concentré de tomates
- 10 cl d’eau
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- 1 pincée de piment d’Espelette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler et émincer votre oignon. Rincer les autres légumes et couper vos courgettes en rondelles et l’aubergine en dés. Epépiner et tailler les poivrons et les tomates en lamelles.

Etape 2

Ajouter les 3 c à s d'huile d'olive, les gousses d'ail pelées dans le bol. Faire rissoler 3 min.
Ajouter l’oignon émincé, les rondelles de courgettes, les dés d'aubergine dans le bol.

Etape 3

Ajouter les lamelles de poivrons. Faire cuire 13 min à couvercle fermé.
Ajouter les morceaux de tomates, la c à s de concentré de tomates dilué dans 10 cl d'eau, les 2 brins de thym et les 2 feuilles de laurier, dans le bol.
Saupoudrer de piment d’Espelette.

Etape 4

Saler et poivrer Faire cuire 10 min.
Servir aussitôt.