

Ratatouille



Pour 6 personnes :

- 3 aubergines
- 4 courgettes
- 5-6 tomates
- 2 poivrons (rouge et vert)
- 1 oignon
- 5 c. à soupe d'huile
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre et herbes de provence

Lavez et pelez les légumes. Coupez en rondelles aubergines, courgettes, poivrons. Coupez en quartiers les tomates, retirez les pépins.

Dans la cocotte minute (clipso control de Seb), faites revenir avec un peu d'huile les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates en remuant (les uns après les autres). Assaisonnez. Remuez. Fermez la cocotte minute(position Vitamin) et laissez cuire 20 min. Sinon 45 min à 1h30 dans une mijoteuse classique.