

# POULET PARFUMÉ AU THYM ET RATATOUILLE

## *Ingrédients pour 4 personnes :*

Pour la ratatouille :

- 1 courgette
- 1 aubergine de taille petite à moyenne
- La moitié d'un poivron vert
- La moitié d'un poivron rouge
- 1 tomate cœur de bœuf
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (vert de poireau, laurier et thym)
- Sel, poivre

Pour les filets de poulet :

- 4 filets de poulet
- Quelques brins de thym

## *Recette :*

1. Déposez quelques brins de thym sur les filets de poulet afin que ceux-ci s'en imprègnent.
2. Pendant ce temps-là, découpez tous les légumes (aubergine, courgette, poivrons et tomate cœur de bœuf) en dés. Hachez l'ail.
3. Préparez le bouquet garni en déposant dans du vert de poireau quelques brins de thym et quelques feuilles de laurier. Refermez avec une ficelle.
4. Dans le compartiment bas du cuit vapeur, faites cuire les filets de poulet. Au-dessus, faites cuire les légumes, en n'oubliant pas d'y adjoindre le bouquet garni.
5. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive. Salez, poivrez à votre convenance.
6. Au bout de quinze minutes, transvasez les légumes dans la casserole avec l'huile d'olive. Retirez le bouquet garni. Mélangez bien. Déposez les filets de poulet dans chaque assiette et accompagnez-les de ratatouille.