



Ratatouille au parmesan (au four)

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 6 pers / 6 spl ou 6 pp par pers

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 2 belles poignées de poivrons surgelés
- 5 tomates
- 1 petit oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- 100 gr de parmesan
- 1 cc de fleur de sel
- thym

Laver l'aubergine, les courgettes et les tomates et les couper en dés.
Émincer l'oignon.

Préchauffer votre four à 180°.

Mettre le tout dans un grand saladier avec les poivrons.

Rajouter l'huile, le sel, le parmesan, le thym et les gousses d'ail pressées .

Mélanger le tout.

Transvaser dans un plat allant au four et enfourner pour 45 à 50 minutes en remuant à mi-cuisson.