



Ratatouille

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 personnes / 1 PersoPoint par pers

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 aubergine
- 1 poivron
- 2 courgettes
- 4 ou 5 tomates
- sel, poivre
- persil
- herbes de Provence
- eau

Laver tous les légumes et les coupés en dés.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire revenir l'oignon émincé.

Ajouter ensuite l'aubergine, remuer faire cuire 1 minute. Ajouter ensuite le poivron, mélanger et poursuivre la cuisson 1 minute. Pratiquer de la même manière avec les courgettes pour finir avec les tomates.

Rajouter ensuite la gousse d'ail pressée, le persil, des herbes de Provence, saler, poivrer, mettre un peu d'eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 20/25 minutes.

Mélanger régulièrement les légumes et rajouter de l'eau si nécessaire afin d'éviter que les légumes n'accrochent dans le fond de la sauteuse.