

Ratatouille



Pour 4 personnes

1 point par personne

La recette

Ingrédients:

- 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.
 - Servir immédiatement.
 - Ps : une ratatouille qui est bien meilleure réchauffée