

# RATATOUILLE (Cookéo)



## Ingrédients : pour 4 personnes

- 3 oignons émincés
- 2 poivrons
- 400 g de tomates concassé
- 300 g de courgettes en dés
- 300 g d'aubergine en dés
- 2 c à c d'ail
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 4 c à c de basilic frais
- 1 pincée de thym
- 3 c à c de sucre roux

## Préparation:

- Laver et couper les légumes en dés, émincer les oignons
- lancer le mode "Dorer"
- à la fin du préchauffage, verser l'huile dans la cuve
- Ajouter les oignons, l'ail mélanger puis faire revenir pendant 3 minutes
- puis ajouter les poivrons
- mélanger puis faire revenir pendant 4 minutes
- puis ajouter les aubergines
- mélanger puis faire revenir pendant 8 minutes
- puis ajouter les courgettes
- mélanger puis faire revenir pendant 5 minutes
- puis ajouter les tomates, le basilic, le thym, le sucre roux, sel, poivre
- mélanger puis lancer la cuisson sous pression pour 8 minutes

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>