



Ratatouille

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1200 gr (4 personnes)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Ingrédients :

- 60 gr d'huile d'olive
- 2 oignons (160 gr)
- 2 cas d'ail en poudre (2 gousses)
- 360 gr de tomate (environ 3, pelées si possible)
- 370 gr de poivron (environ 2)
- 400 gr de courgette (environ 2)
- 250 gr d'aubergine (environ 1)
- 2 cas d'herbes (Provence, thym, ...)

Préparation :

1. Émincer chaque ingrédient et réserver en 3 tas séparés
 - Un tas avec les Oignons
 - Un tas avec Tomate + Poivron
 - Un tas avec Courgette + Aubergine
2. Dans un grand wok sur feu moyen, mettre l'huile d'olive, le tas d'oignon et l'ail puis laisser mijoter 5 minutes
3. Ajouter le tas Tomate + Poivron, laisser encore 5 minutes
4. Baisser le feu, ajouter le 3^e tas Courgette + Aubergine ainsi que les herbes, mélanger et couvrir
5. Laisser mijoter 45 minutes

Peut se manger froid (en wraps par exemple) mais également se réchauffe très bien (même le lendemain) et s'accompagne de semoule, riz, pâtes...

