

Iucullus succullus



La Ratatouille

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 2 h 30 minutes
(Pour 6 personnes)

Les ustensiles :

- 1 couteau
- 1 économiseur
- 1 planche à découper
- 1 sauteuse
- 1 cuiller en bois



Les ingrédients :

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 3 oignons
- 3 aubergines
- 3 courgettes
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'herbes de Provence
- sel poivre
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 2 morceaux de sucre
- huile d'olive



Épluche et coupe les oignons en petites lamelles fines. Lave les poivrons, enlève les pépins qui sont à l'intérieur et coupe-les en petits dés.

Dans la sauteuse, fais revenir avec de l'huile d'olive les oignons et les poivrons. Sale, poivre et fais cuire 15 minutes. Puis réserve.

Pèle entièrement les courgettes et coupe-les en petits dés. Dans la sauteuse, fais revenir avec de l'huile d'olive les dés de courgette. Sale, poivre. Fais cuire 15 à 20 minutes. Réserve.

Pèle entièrement les aubergines et coupe-les en petits dés. Dans la sauteuse, fais revenir avec de l'huile d'olive l'aubergine. Sale, poivre. Fais cuire 15 à 20 minutes. Réserve.

Verse la boîte de tomates pelées dans une grande assiette creuse. Écrase les tomates pelées à la fourchette. Ajoute 2 morceaux de

sucres que tu laisses fondre. Rajoute l'ail écrasé et mélange bien.

Mets dans la sauteuse tous les ingrédients : oignons, poivrons, courgettes, aubergines et tomates.

Sale. Poivre. Saupoudre de deux cuillères à soupe d'herbe de Provence. Laisse cuire pendant au moins 1 heure à feu doux et à couvert. La ratatouille, plus elle cuit, plus elle est bonne !