

RATATOUILLE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 grosse courgette = 450g
- 4 tomates = 250g
- 1 grosse aubergine = 450g
- 2 poivrons
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- 2 oignons = 250g
- Huile d'olive 8 à 10 càs = 80 à 100mL
- 20 olives vertes
- Basilic frais
- Sel, poivre

Astuces :

- Ajouter un peu de concentré de tomate en fin de cuisson.
- La ratatouille est encore meilleure consommée le lendemain.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes
Pour 4 à 6 personnes

Préparation des légumes :

1. Laver tous les légumes.
2. Éplucher et **émincer** les gousses d'ail et les oignons.
3. Laisser la peau des courgettes, couper les extrémités et les couper en fines **rondelles**.
4. Éplucher les poivrons, les épépiner et les couper en fines **lamelles**.
5. Couper l'extrémités des aubergines, les couper en rondelles et couper chaque rondelle en petits **morceaux**.
6. Enlever les pédoncules des tomates et les couper en **quartiers**.
7. Dénoyauter les olives si besoin et les couper en petits **morceaux**.

Cuisson de la ratatouille :

1. Dans une casserole ou un fait-tout : faire chauffer l'huile sur **feu moyen**.
2. Ajouter tous les légumes et les olives et laisser cuire environ **10 minutes** en remuant souvent.
3. Ajouter le sel, le poivre, le basilic ciselé et laisser cuire pendant **30 minutes** en remuant souvent jusqu'à ce que les légumes soient bien confits.



@Recettes100faim.fr