

Ratatouille



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes :

- 1 aubergine
- 2 courgettes moyennes
- 1 poivron rouge
- 5 tomates moyennes
- 1 oignon doux
- sel
- piment d'Espelette
- huile d'olive
- 5 branches de thym frais

1. Laver les légumes. Éplucher les courgettes à moitié et éplucher l'oignon. Couper l'oignon en tranches fines. Couper l'aubergine et les courgettes en dés moyens. Éplucher les tomates et les couper en grosses tranches. Éplucher le poivron et le couper en lanières.

2. Dans une sauteuse, placer les légumes et arroser d'huile d'olive. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Y placer les branches de thym et laisser cuire sur feu moyen pendant environ 30 minutes.

3. Servir bien chaud.

Remarque : on peut ajouter dans les 5 dernières minutes de cuisson une gousse d'ail écrasée.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>