

## Semoule et ratatouille

*Pour 2 personnes :*

*200 g de semoule de couscous complète,  
1 aubergine,  
1 courgette,  
1 poivron,  
2 tomates,  
1 oignon,  
4 c à c d'huile d'olive,  
une branche de thym et une branche de laurier,  
15 cl de bouillon de légumes,  
sel, poivre.*

Mettez la semoule dans un saladier, recouvrez-la d'eau froide salée jusqu'à un cm au-dessus du niveau de la semoule. Laissez gonfler la semoule 5 minutes. Remuez à la fourchette, couvrez et cuisez 4 minutes au micro-onde en remuant à mi-cuisson. Coupez les légumes en dés. Émincez l'oignon, faites-le dorer dans une casserole avec l'huile d'olive, ajoutez les légumes, le thym, le laurier et le bouillon. Salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire doucement 30 minutes.

