

Ratatouille

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 5 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 40 minutes



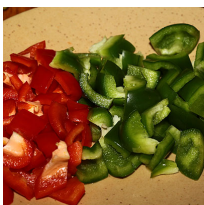
Les ingrédients:

- 2 oignons
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 2 poivrons
- 1 boîte de tomate
- 3 grains d'ail
- sel poivre
- herbes de provence
- huile d'olive

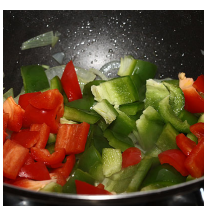
Comment faire:



1) Découper les oignons et les faire revenir dans un filet d'huile d'olive. -



2) Pendant que les oignons prennent des couleurs, couper en morceaux les deux poivrons. -



3) Rajouter les poivrons aux oignons et laisser cuire en remuant de temps en temps pour ne pas que ça attache. -



4) Laver et découper en rondelles les 2 courgettes. -



5) Laver et couper en morceau les 2 aubergines. -



6) Rajouter les courgettes puis les aubergines au poivrons et oignons. Faire cuire à feux doux en remuant de temps en temps. -



7) Préparer les épices, peler et couper l'ail en morceau. -



8) Mettre le mélange d'épices (sel poivre herbes de Provence et ail). Vider la boîte de tomate dans le plat et remuer. Vous pouvez rajouter un demi verre d'eau pour ne pas que les légumes attachent. Laissez mijoter le tout à feux doux pendant 30 minutes environs. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !