

Ratatouille



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 30m

Ratatouille provençale mijotée à base d'aubergine, courgettes, poivron rouge et tomates, parfumée à la menthe et au thym. Se déguste froide ou tiède en accompagnement.

France

INGRÉDIENTS

☐ huile d'olive	30 ml	☐ poivron rouge, coupé en morceaux	1
☐ oignon, émincé	1	☐ tomates, coupées en cubes	3
☐ gousses d'ail, hachées	2	☐ menthe ciselée	2 càs
☐ aubergine, coupée en cubes	1	☐ brins de thym	2
☐ courgettes, coupées en cubes	250 g		

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter l'oignon et les gousses d'ail. Cuire 3 minutes.
2. Ajouter l'aubergine et cuire 3 minutes.
3. Ajouter les courgettes, le poivron rouge, les tomates, la menthe ciselée et les brins de thym. Saler, poivrer, couvrir et cuire 30 minutes.
4. Retirer du feu, laisser refroidir et réserver au frais.