RATATOUILLE TRADITIONNELLE



La ratatouille est un grand classique de la cuisine méditerranéenne. Les légumes sont cuits lentement afin que chacun développe sa douceur tout en conservant une belle texture. Les tomates fondent progressivement pour créer une sauce naturellement parfumée.

Infos

- **Temps de préparation**: 20 mins
- **Temps de cuisson**: 50 mins
- **Portions**: 6 portions

Ingredients

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons rouges
- 5 tomates mûres
- 2 oignons
- 3 gousses d’ail
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à café d’herbes de Provence
- Sel et poivre

Préparation

Etape 1
Laver les légumes puis couper les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates en morceaux réguliers. Émincer les oignons et l’ail.

Etape 2
Faire chauffer l’huile d’olive dans une grande cocotte. Ajouter les oignons et les faire revenir quelques minutes jusqu’à ce qu’ils deviennent translucides.

Etape 3
Ajouter successivement les aubergines, les poivrons puis les courgettes en mélangeant régulièrement afin qu’ils commencent à s’attendrir.

Etape 4
Incorporer les tomates, l’ail, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Mélanger délicatement.

Etape 5
Couvrir partiellement la cocotte puis laisser mijoter à feu doux pendant environ 40 minutes en remuant de temps en temps.

Etape 6
Rectifier l’assaisonnement puis servir chaud, tiède ou froid selon vos préférences.