RATATOUILLE PROVENÇALE

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 5 tomates
- 2 poivrons
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- ½ bouquet basilic
- 1 branche de romarin
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de sucre en poudre
- Huile olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Couper les aubergines, les courgettes et les tomates en quartier, les poivrons en lamelles.

Peler et émincer l'oignon et les gousses d'ail.

Effeuillez le basilic

Dans une cocotte, faire revenir oignons, ail tomates et poivrons.

Saupoudrer de sucre et de cumin. Laisser cuire 5mn.

Ajouter l'aubergine, les courgettes, le thym, le romarin, les tiges de basilic et le laurier. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 20mn.

Peler et hacher finement la dernière gousse d'ail.

Déchirer les feuilles de basilic.

Hors du feu, ajouter basilic et ail.

.