RATATOUILLE CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

- 350g d'aubergines
- 350g de courgettes
- 350g de poivrons
- 350g d'oignons
- 500g de tomates
- 3 gousses d'ail
- 6 c-à-s d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 1H20MN
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Coupez les tomates pelées en quartier, les aubergines et les courgettes en rondelles.

Emincez les poivrons en lamelles et les oignons en rondelles.

Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites y fondre les oignons et les poivrons.

Lorsqu'ils sont tendres ajoutez les tomates, l'ail haché, le thym et le laurier.

Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert pendant 45mn.

Pendant ce temps, préparez les aubergines et les courgettes. Faites les cuire séparément dans l'huile d'olive pendant 15mn.

Vérifiez la cuisson des légumes pour qu'ils ne soient plus fermes. Ajoutez-les alors au mélange de tomates et prolongez la cuisson sur tout petit feu pendant 10mn.

Salez et poivrez si besoin.