

RATATOUILLE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 4 tomates mûres
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Quelques feuilles de basilic frais
- Sel fin
- Poivre du moulin

Préparation

1. Laver tous les légumes.
2. Retirer la peau des tomates : faire une petite entaille, les plonger 30 secondes dans l'eau bouillante puis les passer sous l'eau froide. Enlever ensuite la peau et couper les tomates en dés.
3. Couper les aubergines, les courgettes et les poivrons en cubes de taille similaire.
4. Émincer finement l'oignon et hacher l'ail.
5. Faire chauffer une partie de l'huile d'olive dans une cocotte.
6. Faire revenir l'oignon et l'ail à feu doux sans les faire colorer.
7. Ajouter les poivrons et cuire 5 minutes.
8. Dans une poêle, faire revenir séparément les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
9. Faire de même avec les courgettes.
10. Réunir tous les légumes dans la cocotte.
11. Ajouter les tomates, le thym et le laurier.
12. Saler et poivrer.
13. Laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes, sans couvrir, en remuant délicatement.
14. Ajouter le basilic frais ciselé en fin de cuisson.
15. Goûter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
16. Servir chaud, tiède ou froid.