



4 personnes



25 minutes



55 minutes

- 350g d'aubergines
- 350g de courgettes
- 350g de poivrons rouges et verts
- 350g d'oignons
- 500g de tomates bien mûres
- 3 gousses d'ail
- 6 CS d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre

Ratatouille

1- Pelez et coupez les tomates en quartiers. Coupez les aubergines et les courgettes en rondelles. Emincez les poivrons en lamelles et l'oignon en rouelles.

2- Chauffez 2 CS d'huile dans une poêle et faites 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 45min.

3- Pendant ce temps, faites cuire séparément dans l'huile d'olive les aubergines et les courgettes pendant 15min (les légumes ne doivent pas être fermes). Ajoutez-les alors au mélange précédent et continuez la cuisson à feu doux 10min. Salez et poivrez si besoin.