RATATOUILLE

10 PERSONNES

INGRÉDIENTS RATATOUILLE

POUR LA SAUCE (PIPÉRADE) :

- 1 OIGNON
- 2 POIVRONS ROUGES
- 3 TOMATES MÛRES
- 2 GOUSSES D'AIL
- 2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- THYM
- LAURIER
- SEL, POIVRE

POUR LES LÉGUMES :

- 2 COURGETTES
- 1 AUBERGINE
- 4 TOMATES ROMA
- 1 COURGE JAUNE OPTIONNEL)
- ASSAISONNEMENT
- 2 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE THYM
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE ROMARIN
- 1 GOUSSE D'AIL HACHÉE
- SEL ET POIVRE

PRÉPARATION RATATOUILLE

1. **PRÉPARER LA SAUCE**

- FAIRE REVENIR L'OIGNON ÉMINCÉ DANS L'HUILE D'OLIVE.
- AJOUTER LES POIVRONS COUPÉS EN DÉS ET CUIRE 10 MINUTES.
- AJOUTER LES TOMATES PELÉES ET CONCASSÉES, L'AIL, LE THYM ET LE LAURIER.
- LAISSER MIJOTER 20 À 30 MINUTES.
- RETIRER LE LAURIER PUIS MIXER POUR OBTENIR UNE SAUCE LISSE.
- ÉTALER CETTE SAUCE AU FOND D'UN PLAT À GRATIN.

2. **PRÉPARER LES LÉGUMES**

- COUPER COURGETTES, AUBERGINE ET TOMATES EN RONDELLES TRÈS FINES (2 À 3 MM).
- LES DISPOSER DEBOUT DANS LE PLAT EN ALTERNANT LES COULEURS : TOMATE → COURGETTE → AUBERGINE → TOMATE, ETC.

3. **ASSAISONNER**

- MÉLANGER L'HUILE D'OLIVE, L'AIL, LE THYM ET LE ROMARIN. BADIGEONNER LES LÉGUMES..

4. **CUISSON**

- COUVRIR AVEC DU PAPIER CUISSON.
- CUIRE À 150°C PENDANT 1 H 30 À 2 H.
- RETIRER LE PAPIER LES 20 DERNIÈRES MINUTES.