

# LA RATATOUILLE

## INGRÉDIENTS

tomate : 5

courgette : 4

aubergine : 2

poivre vert : 1

poivron rouge : 1

olive noire : 50 g

ail : 2 gousses

oignon : 1

huile d'olive : 2 c. à soupe

thym, laurier

sel, poivre



## PRÉPARATION

- 1.- Epluchez l'ail et l'oignon et coupez-les en morceaux.
- 2.- Lavez tous les légumes, coupez les aubergines et les courgettes en rondelles, les tomates en quartiers et les poivrons en lanières.
- 3.- Dans une cocotte, à feu vif avec l'huile d'olive, faites revenir l'oignon, puis ajoutez tous les légumes découpés.
- 4.- Salez, poivrez, puis ajoutez l'ail en morceaux et les olives.
- 5.- Baissez le feu et laissez mijoter 35 min.
- 6.- La ratatouille peut se manger froide ou chaude.