



4 pers.



30/45 min

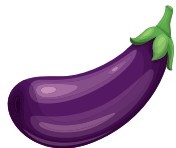


RATATOUILLE

Ingrédients



400 g de courgettes



300 g d'aubergines



300 g de poivrons



450 g de tomates



1 oignon



200 g de sauce tomate



2 gousses d'ail



1 bouquet garni



Huile d'olive



Sel & poivre

Préparation



1

Laver tous les légumes et les couper grossièrement.



2

Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir tous les légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Ajouter la sauce tomate.



3

Ajouter le bouquet garni et assaisonner. Couvrir pour laisser mijoter en remuant régulièrement.

