

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 6 personnes  
Préparation 40 minutes  
Cuisson environ 40 minutes

## Préparation

Lavez et détaillez les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et rouge, en cubes de taille moyenne.

Pelez les tomates, coupez-les en quartiers et épépinez-les.

Pelez les oignons et émincez-les finement.

Pelez les gousses d'ail et hachez-les.

Dans une cocotte, versez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les uns après les autres les différents légumes pendant environ 8 minutes pour qu'ils colorent.

Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuirez ensemble.

Après avoir fait revenir tous les légumes, ajoutez-les tous aux tomates et aux oignons, baissez le feu et mélangez.

Ajoutez le bouquet garni ( thym romarin et laurier ), l'ail haché.

Salez et poivrez.

Faire cuire, sur feu doux environ 40 minutes.

Retirez le bouquet garni.

Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.

Dressez la préparation dans un plat chaud.

## Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Pour conserver la saveur particulière de chaque légumes, faites les cuire séparément avant de les faire mijoter ensemble. La ratatouille est originaire de Provence, la ratatouille niçoise est sans doute une des garnitures les plus simples et les meilleures qui soient.

Vous pouvez servir la ratatouille comme accompagnement de la viande, volaille, et poissons. Elle se congèle également très bien.

## Ajouter un commentaire

### RATATOUILLE



### ingrédients

4 courgettes  
2 aubergines  
2 poivrons vert  
et 2 rouges  
6 tomates  
3 oignons  
4 gousses d'ail  
1 bouquet garni  
huile d'olive  
sel et poivre du moulin

