

## **Ratatouille**

**Pour 6 personnes**

### **Ingrédients :**

1 poivron jaune

1 aubergine

2 courgettes

1 oignon

2 gousses d'ail

4 à 5 tomates pelées

huile d'olive

sel / poivre

herbes de provence

### **Recette :**

Couper tous les légumes séparément en cube de 1cm/1cm.

Dans une poêle avec de l'huile d'olive cuire les légumes 1 à 1 en assaisonnant à chaque fois puis débarrasser (les légumes peuvent être mélangés une fois cuits). Les légumes doivent rester ferme, donc il ne faut pas les remuer sans cesse pour ne pas faire de la purée.

Faire revenir l'oignon et l'ail ciselés finement, puis ajouter les tomates coupées en dés, et les légumes.

Ajouter les herbes de provence et laisser cuire 2 à 3min.