

La Ratatouille

Ingrédients

Pour 6 personnes:

2 oignons

1 gousse d'ail (facultatif)

2 aubergines

2 poivrons jaunes ou 1 rouge (les poivrons jaunes sont plus doux)

3 tomates ou une petite boîte de tomates concassées

3 petites courgettes

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre, herbes de Provence

Préparation

Eplucher et couper les oignons en rondelles.

Eplucher les aubergines et les couper en cubes.

Découper le poivron autour de la queue pour l'enlever ainsi que les graines. Le couper en deux, enlever le restant des graines, puis le découper en cubes.

Dans un fait-tout, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive.

Pendant ce temps, éplucher les courgettes et les couper en cubes, ainsi que les tomates.

Ajouter dans le fait-tout les poivrons et les aubergines, puis les courgettes et les tomates et l'ail écrasé.

Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence.

Laisser cuire d'abord à couvert puis à découvert pendant 30 minutes.

En option: la Bohémienne

Mixer la ratatouille.

Dans une poêle faire rissoler des lardons

Parsemer les lardons sur la ratatouille mixée.