

Ratatouille aux bolets et au vin blanc



30 g de bolets mélangés séchés
3 aubergines
2 oignons
2 échalotes
1 boîte de concentré de tomates
4 cuillerées à soupe d'huile
Ail
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre

Dans une cocotte huilée, faites suer les oignons et les aubergines pendant 20 minutes, puis ajoutez les champignons entiers, l'ail, 1 cuillère à soupe de tomate concentrée et le vin blanc.

Salez, poivrez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Servez avec une viande ou un poisson.