



Ratatouille avec semoule

PRÉPARATION
25 min

CUISSON
45 min

TOTAL
1h10

Ingrédients

- Aubergines
- Courgettes
- Poivrons rouges
- Poivrons jaunes
- Tomates
- Oignons
- Ail
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel, poivre
- Semoule

Étapes de préparation

Étape 1 : Laver et couper tous les légumes en dés réguliers (aubergines, courgettes, poivrons, tomates). Émincer l'oignon et l'ail.

Étape 2 : Dans une grande poêle ou cocotte, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Étape 3 : Ajouter l'ail et faire revenir 1 minute. Ajouter ensuite les aubergines et les faire dorer pendant 5 minutes.

Étape 4 : Incorporer les courgettes et les poivrons. Faire cuire 10 minutes en remuant régulièrement.

Étape 5 : Ajouter les tomates, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

Étape 6 : Pendant ce temps, préparer la semoule : porter de l'eau chaude à ébullition, verser la semoule, couvrir et laisser gonfler hors du feu pendant 5 minutes.

Étape 7 : Égrainer la semoule à la fourchette. Servir la ratatouille bien chaude accompagnée de la semoule.