

# Ratatouille

Pour 4 personnes  
Préparation: 10mn  
Cuisson: 1h40



## INGRÉDIENTS:

- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 oignons hachés grossièrement
- 2 gousses d'ail émincées
- 4 tomates en gros dés
- 4 poivrons coupés en morceaux
- 2 courgettes en gros dés
- 2 aubergines en gros dés
- basilic frais ciselé
- 5 cc d'origan
- 5 cc de thym
- Sel Poivre

## PRÉPARATION:

1. Préchauffez votre four à 190 °C.
2. Pulvérisez une grande plaque à pâtisserie avec de l'huile.
3. Ajoutez les oignons et l'ail.
4. Vaporisez à nouveau de l'huile et faites cuire au four pendant 10 minutes, en remuant deux fois.
5. Incorporez tous les autres ingrédients, mélangez soigneusement, puis recouvrez d'une feuille d'aluminium.
6. Faites cuire pendant environ 1 heure et demie en remuant de temps en temps. Laissez refroidir légèrement avant de servir.

*Une belle recette pour l'été!!*