

Ratatouille



La ratatouille après le mijotage

TYPE
Accompagnements

RENDMENT
16 portions (grosse
marmite)

PRÉP.
1 h

CUISSON
50 min

DIFFICULTÉ
● ● ●

COÛT
€ € €

MATÉRIEL
Grosse marmite

CONSERVATION
5 j. au frais · 1 an congelé

Ingédients

- 8 courgettes
- 6 aubergines
- 4 poivrons, jaunes, rouges ou verts
- 8 tomates
- 4 oignons
- 8 gousses d'ail
- herbes de Provence ou bouquet garni, généreusement
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

- 1 Éplucher les oignons et l'ail, émincer les oignons et réserver.
- 2 Laver les tomates et les couper en dés.
- 3 Laver les courgettes et les aubergines, retirer les extrémités et les couper en gros dés. Laver les poivrons, retirer le pédoncule et les pépins, les couper en gros dés. Surtout pas trop fins.
- 4 Dans une grosse marmite, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons.
- 5 Presser l'ail directement au-dessus de la marmite, puis ajouter aussitôt les tomates. Laisser réduire une dizaine de minutes.
- 6 Ajouter tous les autres légumes et les faire revenir un moment : ils vont rendre leur eau. Ajouter les herbes. (voir photos a et b)
- 7 Couvrir et laisser mijoter une quarantaine de minutes.



Astuces et variantes

Les quantités de légumes s'adaptent aux récoltes : rien n'est figé ici.

Restes en tarte : moutarde ou tapenade sur une pâte feuilletée ou brisée, puis la ratatouille.

Restes en lasagnes végétariennes.

Restes en sauce pour les pâtes, avec un peu de coulis, et en gratin de pâtes ensuite.

En images



a · Les courgettes et les aubergines



b · Tous les légumes et les herbes

Mes notes

