Ratatouille

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 oignons
2 poivron rouge
2 courgettes
2 aubergines
5 tomates
5 centilitres d'huile d'olive
1 botte de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les oignons en rondelles. Lavez les poivrons et coupez-les en fines lamelles. Faites revenir délicatement les rondelles d'oignon et les lamelles de poivron dans de l'huile d'olive pendant 8 minutes.**

2. **Coupez les courgettes en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et dorez-y les courgettes. Réservez**

3. **Épluchez les aubergines et coupez-les en dés de trois centimètres. Dorez-les délicatement dans la même poêle, dans un tout petit peu d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Déposez-les sur du papier essuie-tout.**

4. **Versez les aubergines et les courgettes dans une casserole avec les oignons et les poivrons.**

5. **Trempez les tomates dans de l'eau bouillante. Au bout de 10 secondes, sortez-les de l'eau, épluchez-les et coupez-les en 4. Épépinez-les et coupez la chair en dés.**

6. **Ajoutez les tomates mondées aux autres légumes. Assaisonnez avec une branche de thym, l'ail pressé, du sel et du poivre.**

7. **Couvrez et laissez mijoter le tout pendant 25 minutes environ.**

8. **S’il reste beaucoup de jus dans la casserole, retirez le couvercle durant les 5 dernières minutes de cuisson.**

9. **Décorez avec le basilic ciselé.**