



## *Ratatouille*

Pour 6 personnes

1 kg de courgettes  
1 aubergine  
3 poivrons multicolores  
3-4 tomates ou une boîte de tomates concassées  
1 gros oignon  
2-3 gousses d'ail  
Herbes de Provence  
Un peu d'huile d'olive  
Sel, poivre

Couper les courgettes en rondelles. Si le légume est beau, gardez la peau de la courgette, sinon pelez-les  
Couper les poivrons en lanières  
Couper les tomates en dés  
Couper l'aubergine en 4 puis en rondelles  
Hâcher l'oignon  
Peler les gousses d'ail

Dans une casserole, faite chauffer un peu d'huile d'olive  
Faites revenir l'oignon hâché 1 minute  
Ajouter les légumes et faites revenir le tout 2-3- minutes  
Ajouter une tasse d'eau et baisser le feu  
Saler, poivrer, ajouter une bonne pincée d'herbes de Provence  
Presser les gousses d'ail et les incorporer dans la ratatouille  
Laisser mijoter 30 minutes à découvert (sinon cela rend trop d'eau)