Ratatouille

de Maman

Pour 6 pers. · Préparation 35 min · Cuisson 1 h

Ingrédients


Aubergines — 2


Courgettes — 3


Poivrons — 2


Tomates mûres — 5


Oignons — 2


Ail — 3 gousses


Huile d'olive — 6 c. à s.


Thym — 2 branches


Laurier — 1 feuille


Basilic — 1 bouquet


Sel, poivre

La marche à suivre

1. Coupez les aubergines et les courgettes en dés, les poivrons en lanières, sans les mélanger.
2. Faites revenir chaque légume séparément dans l'huile d'olive, jusqu'à belle coloration. Réservez au fur et à mesure.

   un légume à la fois, promis
3. Dans la même cocotte, faites fondre les oignons émincés, ajoutez l'ail écrasé puis les tomates concassées.
4. Laissez compoter 15 min, salez, ajoutez le thym et le laurier.
5. Réunissez tous les légumes dans la cocotte et laissez mijoter 30 min à découvert, en remuant de temps en temps.
6. Poivrez, goûtez, puis parsemez de basilic ciselé au moment d'éteindre le feu.

◎ *Tiède ou froide, avec un filet d'huile d'olive crue : encore meilleure le lendemain.*

LE SECRET DE MAMAN

Chaque légume cuit seul, jamais ensemble : « chacun son caractère », disait-elle en surveillant ses trois poêles.

papillage.fr