

Ratatouille

Du goût et des couleurs



40 Min.

Temps de préparation



60 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 1 aubergine, en morceaux **De saison**
- 1 cc de sel
- 2 cs d'huile de colza
- 1 grand oignon, en fines rondelles **De saison**
- 2 courgettes, en morceaux **De saison**
- 1 poivron rouge, en morceaux **De saison**
- 1 poivrons jaunes, en morceaux **De saison**
- 2 gousses d'ail, en fines tranches **De saison**
- 500 g de tomates, p. ex. peretti, en morceaux **De saison**
- 1 dl de purée de tomate
- 1 cs de vinaigre de vin blanc
- 2 tiges de basilic
- sel, poivre
- 1 citron bio
- 2 tiges de basilic, effeuillées

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Saupoudrer l'aubergine de sel et laisser reposer pendant env. 20 min. Essuyer avec du papier de ménage. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire revenir l'oignon. Ajouter l'aubergine et les courgettes, faire dorer pendant env. 5 min. Ajouter les poivrons, l'ail et les tomates et faire revenir pendant env. 5 min. Ajouter la purée de tomate, le vinaigre et le basilic, assaisonner. Couvrir et laisser mijoter pendant env. 20 min. Enlever le couvercle et faire cuire pendant encore env. 10 min. Râper le zeste de citron au-dessus avant de servir et garnir de basilic.

Servir avec du riz ou des pâtes.

