

Ratatouille niçoise

Ingrédients :

1,5 Kg. de tomates, 1,5 Kg. d'aubergines, 1 Kg. de poivrons jaunes, 500 g. d'oignons, 2 gousses d'ail, huile d'olive, sel, poivre.



- *Eplucher et couper en rondelles les aubergines, les faire dorer à l'huile. La cuisson de l'aubergine demande beaucoup d'huile, aussi convient-il d'en rajouter régulièrement, ensuite les faire égoutter.*

- *Épépiner les poivrons et les découper en lanières, les étuver à l'huile.*
- *Peler et épépiner les tomates, les cuire à l'huile.*
- *Faire revenir les oignons sans les dorer.*
- *Réunir les légumes dans une cocotte, poivrer, saler et cuire à feu doux 30 minutes.*
- *Couper l'ail en fines lamelles, l'ajouter à 5 minutes de la fin de cuisson.*