

Ratatouille niçoise

Ingrédients pour 10 personnes

10 courgettes
3 oignons
5 poivrons
10 tomates
5 gousses d'ail
10 aubergines
15 cl huile d'olive
1 bouquet garni
Sel , poivre



La recette

- 1/Laver et éplucher tous les légumes
- 2/Coupez les courgettes en rondelle, hachez les oignons, coupez les poivrons en fines lamelles, coupez les aubergine en gros dés.
- 3/ Faire revenir les oignons dans huile d'olive pendant 2 à 3 min puis ajouter les poivrons
- 4/Ajoutez tous les autre légumes et cuir a feus très doux pendant 40 min environs
- 5/Emondez les tomates et les couper en quatre quartier
- 6/ Ajoutez les tomates 20 min avants la fin de la cuissons

Astuces

- 1/Les légumes doive être biens cuit Il doive fondre dans la bouche
- 2/Il faut mètre les tomates en milieu de cuissons car les tomates cuise plus vîtes

La bonne recette de gütoune