

# 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 cuire 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 cuisson

## Astuces

- 1/Les légumes doivent être bien cuits. Ils doivent fondre dans la bouche
- 2/Il faut mettre les tomates en milieu de cuisson car les tomates cuisent plus vite

La bonne recette de gütoune