



**Banque Alimentaire
de l'Isère**

Ratatouille

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes :

- 3 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Thym
- Basilic
- 3 tomates
- 3 courgettes
- 3 oignons
- 1 poivron vert

Préparation et cuisson :

70 minutes

Coût : entre 0,5 € à 1€/ personne

PRÉPARATION

Laver les aubergines, tomates, oignons, courgettes et poivrons. Couper en tranches épaisses les courgettes et aubergines sans les peler.

Couper les tomates en quartier et les poivrons en lanières.

Éplucher la gousse d'ail.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Faire revenir l'oignon et le poivron. Laisser fondre 5 minutes.

Ajouter les rondelles de courgettes et d'aubergines, les tomates et la gousse d'ail.

Saupoudrer de thym effeuillé. Ajouter un demi-verre d'eau.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure environ en veillant à ce que la préparation n'attache pas.

Saler et poivrer en fin de cuisson.