



MA RATATOUILLE A MOI !



Ingrédients : 2 poivrons (1 rouge et 1 jaune), 3 courgettes petites, 1 grosse aubergine, 1 oignon jaune, 15cl de coulis de tomates, 1/2 cube de bouillon, huile d'olive, sel et poivre.

Coupez les poivrons en petits morceaux. Chauffez une poêle et faites revenir les poivrons quelques minutes à sec avec une pincée de sel. Quand ils commencent à attacher, ajoutez un filet d'huile, baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils seront fondants.

Faites la même chose pour l'aubergine : pelez-la, coupez-la en dés et faites-les revenir dans une autre poêle chaude avec une pincée de sel. Après quelques minutes

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



ajoutez un filet d'huile, baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'elle sera fondante. Faites revenir l'oignon pelé et coupé en lanières dans une autre poêle avec 1 cuillère d'huile d'olive. Ajoutez les courgettes coupées en fines rondelles, salez et poivrez. Faites dorer les légumes à feu vif, puis baissez le feu et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils seront fondants.

Quand les légumes sont prêts, réunissez-les dans la même poêle, ajoutez le coulis de tomates et le demi cube de bouillon. Laissez mijoter une dizaine de minutes.