

Roti de Veau - Ratatouille Nicoise

*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure*

Ingrédients:

- ROTI DE VEAU	+/- 1 kg
- LAURIER	
- SEL	
- POIVRE	
- OIGNON (S)	2
- TOMATE (S)	2-3 pelées
- COURGETTE (S)	2 moyennes
- AUBERGINE (S)	1-2
- GOUSSE (S) D'AIL	2
- THYM	
- PERSIL	
- OLIVE (S) NOIRE (S)	qq.
- HUILE D'OLIVE	un peu

Remarque:

Ratatouille: voir DI-6