

## *Ratatouille Niçaise*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- OIGNON(S)	2
- TOMATE(S)	2 ou 3
- POMME(S) DE TERRE	3 à 4 moyennes
- COURGETTE(S)	2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/3
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/3
- POIVRON(S) VERT(S)	1/3
- AUBERGINE(S)	1 ou 2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- THYM	
- LAURIER	
- PERSIL	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Faites revenir à l'huile d'olive 2 oignons finement coupés
- Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez les tomates pelées et les pommes de terre
- Laissez cuire 5 min.
- Détaillez en tranches épaisses de deux doigts les courgettes
- Coupez en lanières les poivrons
- Coupez les aubergines dans le sens de la longueur
- Ajoutez ces légumes dans la casserole avec les gousses d'ail écrasées, le thym, le laurier, les olives, le poivre et le sel
- Laissez mijoter 20 min. au maximum
- Servez chaud
  
- Si le liquide de cuisson se réduisait de trop, ajoutez quelques cuillères de bouillon.