

## *Ratatouille de Légumes du Sud*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 2 heures**

### **Ingrédients:**

- OIGNON(S)	2
- TOMATE(S)	2
- COURGETTE(S)	2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/3
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/3
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- THYM	
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Pelez les tomates.
- Epépinez les poivrons et coupez-les en lanières.
- Coupez les courgettes et l'aubergine en dés.
- Faites revenir à l'huile d'olive 2 oignons émincés.
- Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez les tomates pelées.
- Laissez cuire 5 min.
- Intégrez les lanières de poivrons puis les dés d'aubergines et de courgettes.
- Ajoutez les gousses d'ail écrasées et émincées, le thym, sel et poivre.
- Versez un peu d'eau si nécessaire.
- Laissez mijoter 1 heure au moins.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez chaud.

### **Variante:**