

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Moyen

Portion : 4 portions



Ratatouille version hybride

Ingrédients :

- 2 oignons hachés
- 1 gros zucchini ou 3-4 petits en cubes
- 1 grosse aubergine en cubes
- 2-3 gousses d'ail, hachées finement
- 4-5 belles tomates bien mûres, hachées (remarquez, les miennes avaient une drôle de tête de sorcière, mais sapisti qu'elles sont bonnes)
- Basilic, origan, thym (la branche de thym citronnée a fait un malheur)
- Sel et poivre
- Poivron en dés
- Huile d'olive

Marche à suivre :

1. Faire suer les oignons dans un chaudron contenant quelques gouttes d'huile. Ajouter les cubes d'aubergine et de zuchinnis. Faire attendrir le tout à feu moyen en brassant de temps à autres.
2. Ajouter le basilic-thym-origan et l'ail, bien brasser. Ajouter les tomates hachées et le sel et poivre.
3. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 30 minutes, puis enlever le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à consistance désirée (plus ou moins liquide).
4. Ajouter les poivrons et poursuivre la cuisson pour qu'ils attendrissent. Éteindre le feu, ajuster l'assaisonnement et napper le tout d'une belle huile d'olive.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/08/ratatouille-version-hybridee-avec-le.html>