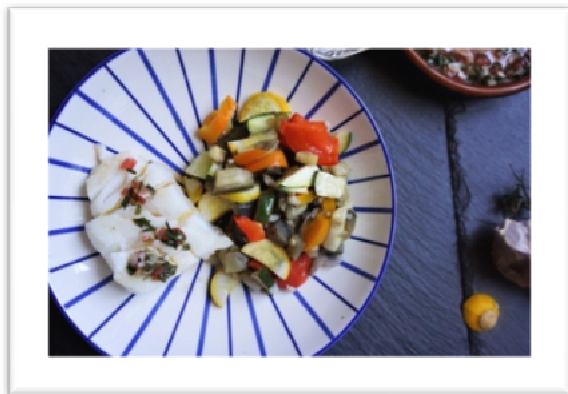




Ratatouille express

P'tits Marmitons : dès 9 ans

Pour 4 personnes

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 2 gousses d'ail
- 4 oignons nouveaux ou 1 gros oignon
- 1 poivron
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 6 tomates moyennes

L'épicier :

- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe bombée d'herbes de Provence Label Rouge émietées
- ½ verre de vin blanc sec (ou 125 ml)
- Sel et poivre

1. Lavez tous les légumes. Pelez et émincez ail et oignons (pour savoir comment s'y prendre, regardez mon geste du chef).
2. Dans un faitout, versez l'huile, mettez sous feu modéré, faites rissoler à couvert (sans colorer) ail et oignons
3. Pendant ce temps, coupez l'aubergine en cubes de petite taille. Renversez dans le faitout et versez le vin blanc. Procédez de même pour les courgettes puis les tomates (qui seront ajoutées en dernier). Une fois tous les légumes dans le faitout, salez et poivrez, laissez cuire la ratatouille 20 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et envoyez !