



La ratatouille utilise tous les légumes que j'aime particulièrement. Nous en mangeons souvent et pas seulement en été bien qu'elle soit meilleure quand on utilise les légumes de pays plutôt que l'aubergine de Hollande qui a une consistance assez proche de celle du coton.

En hiver, quand les tomates n'ont aucun goût, je prends plutôt les cubes de tomates de Monsieur Picard (toujours lui !). ce sont des tomates Italiennes, je ne crois pas qu'elles poussent uniquement avec de l'eau !

On peut la manger chaude ou froide, dans une omelette à l'Italienne (frittata), elle peut accompagner une viande ou un poisson, bien sûr, mais elle va servir aussi pour ma recette d'encornets farcis (à venir ces jours-ci) .

Pour couper mes légumes en cubes, j'utilise un appareil (de faible encombrement) qui s'appelle **Alligator**, je vous joins la photo. Cet appareil permet de faire des brunoises avec toutes sortes de légumes et fait gagner un temps précieux.

## MA RATATOUILLE



### **Pour 6 personnes :**

2 poivrons rouges  
2 aubergines plutôt longues et fines  
2 oignons  
2 courgettes  
4 tomates bien mûres  
2 gousses d'ail  
1 càs d'huile d'olive Sel et poivre du moulin

Laver tous les légumes, éplucher les aubergines et coupez-les en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur. Faire la même chose avec les courgettes, et les oignons. Monder et épépiner les tomates les détailler en petit morceaux. Couper aussi les poivrons en morceaux de 2 ou 3 cm de côté.

Ecraser les gousses d'ail.

Tailler tous les légumes en brunoise ou le faire avec l'Alligator.

Dans la poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire fondre l'oignon sans le laisser colorer, ajouter ensuite l'ail et les poivrons, laisser cuire 5 mn. CUIre ensuite dans la même poêle et dans l'ordre, les aubergines 3 mn, puis les courgettes 3 mn aussi et terminer par les tomates pendant 1 mn.

Saler et poivrer, si on aime la cuisine très relevée, on peut mettre une pincée de piment d'Espelette.

Les légumes ne sont pas trop cuits, la ratatouille est un peu croquante, on retrouve bien le goût de chaque légume et c'est très agréable.