



Ratatouille express

1-2-3 rata... ratatouille ! Trop compliquée ? Trop longue à préparer ? Avec une planche, un couteau et une poêle, vous pouvez devenir le roi ou la reine de la ratatouille ! On vous livre notre version facile et express de ce grand classique provençal. Qui a des astuces à nous livrer pour la rendre encore plus délicieuse ?



Facile



4 personnes



30 min



15 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes (400 g)

1 aubergine (400 g)

1 poivron rouge

4 tomates (400 g)

1 oignon

1 gousse d'ail

1 feuille de laurier

Thym

2 c. à soupe de concentré de tomate

1 pincée de sucre

2 c. à soupe d'huile d'olive

Sel fin, poivre du moulin

Étape 1

Pelez l'oignon, émincez-le finement. Pelez l'ail et pressez-le. Coupez la courgette et l'aubergine en petits cubes : plus ils seront petits, plus vite la ratatouille sera prête. Ôtez les graines du poivron, coupez-le en petits dés. Faites de même avec les tomates.

Étape 2

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron, les tomates et le sucre. Faites revenir 10 min, puis ajoutez les aubergines et les courgettes. Mélangez, laissez cuire 10 min.

Étape 3

Ajoutez le laurier, le thym, le concentré de tomate, sel fin et poivre du moulin. Couvrez et laissez encore cuire 15 min.

Étape 4

Si nécessaire, prolongez la cuisson 5 min à découvert pour faire s'évaporer l'eau de végétation des légumes. Servez chaud, tiède ou froid.