La Ratatouille de Doudou

C’est du soleil dans la marmite





Ingrédients:

- 3 Aubergine

- 3 Courgette
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron Vert
- 1 Gros oignon blanc
- 4/5 Tomate mûre
- 2 Gousse d’ail
- Thym
- Feuille laurier
- Sel
- Poivre du moulin
- Huile d’olive
- Beurre

Ustensiles:

- Marmite en fonte

Préparation:

- Rincer les légumes et les essuyer
- Couper les aubergines et les courgettes en rondelle assez fine
- Emincer les poivrons ainsi que l’oignon
- Couper les tomates en petits morceaux
- Dans le fond de la marmite mettre un mélange d’huile d’olive et de beurre
- Faire revenir légèrement les oignons avec les gousses d’ail pressées
- Ajouter l’ensemble des légumes en une ou plusieurs fois selon la taille de la marmite
- Cela réduira de plus de la moitié
- Remuer régulièrement
- Et laisser cuire longtemps, longtemps, longtemps
- Vous pouvez arrêter la cuisson et plus tard
- La faire recuire, recuire, recuire
- Vous avez compris que cela doit cuire longtemps pour

compoter

Bon appétit !