

## Ratatouille en stérilisation



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 120 mn

*Ca y est, je me lance ! J'ai acheté un stérilisateur électrique ! Etant intolérante au gluten, j'en ai marre de devoir lire la composition des produits que j'achète en magasin. J'ai décidé de faire mes conserves moi-même ! Je commence par les légumes...*

### Ingrédients

- 4 courgettes
- 4 poivrons
- 4 aubergines
- 1 kg de tomates
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- sel
- poivre
- huile d'olive
- thym
- herbes de provence
- persil

### Préparation

- 1 Laver les légumes et les couper à votre convenance (pour ma part, pas trop fins).
- 2 Mettre 3 cuillères d'huile dans un wok et y faire revenir l'oignon et l'ail.
- 3 Ajouter les légumes. Saler et poivrer. Saupoudrer d'herbes.
- 4 Laisser cuire 40 minutes.
- 5 Verser la ratatouille chaude dans les bocaux (au préalable, les nettoyer à l'eau et au vinaigre).
- 6 Remplir à 2 cm du rebord du bocal.
- 7 Couvrir avec de l'huile d'olive.
- 8 Fermer les pots et mettre au stérilisateur à 100° pendant 1h30.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

