

Ratatouille à la niçoise



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Se déguste aussi bien chaud que froid !

Ingrédients

- 3 courgettes
- 3 tomates
- 1 aubergine
- 1 poivron
- huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez bien les légumes et coupez-les en gros morceaux.
- 2 Coupez les oignons en lamelles et faites-les revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive.
- 3 Ajoutez ensuite les légumes en mélangeant régulièrement. Salez, poivrez et déposez les gousses d'ail préalablement moulues.
- 4 Laissez mijoter l'ensemble jusqu'à cuisson complète des légumes. Servez bien chaud.

Proposé par

Nathalie la niçoise

Retrouvez Nathalie sur son [blog "Nathalie la niçoise"](#)



Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

