

## Ratatouille aux coeurs d'artichaut

Accompagnement **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 30 mn

*La ratatouille, un mot qui dit bien ce qu'il veut dire ! Il faut "touiller" pour réduire et mélanger un ensemble odorant de légumes divers. Aubergines, courgettes, poivrons, tomates, oignons...constituent la base d'une bonne ratatouille. Les proportions varient selon votre désir !*

### Ingrédients

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 poivron
- 500 g de tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 boîte de coeurs d'artichaut

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez le poivron, l'aubergine et les courgettes. Lavez les tomates et coupez-les en quartier. Pelez, lavez et hachez finement l'oignon et l'ail. Égouttez les coeurs d'artichaut.
- 2 Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Mettez-y à revenir les légumes séparément en commençant par l'aubergine. Transvasez-la dans une grande cocotte. Ajoutez un peu d'huile et remplacez l'aubergine par la courgette.
- 3 Ajoutez les courgettes dans la cocotte sur les aubergines sans les mélanger. Enfin, faites sauter poivrons, tomates, ail et oignons ensemble. Mettez le tout dans la cocotte. Salez, poivrez. Déposez le bouquet garni.
- 4 Couvrez et laissez mijoter 30 minutes environ. Si le jus est trop abondant, découvrez à mi-cuisson. En fin de cuisson, déposez les coeurs d'artichaut sur la ratatouille juste pour les réchauffer.
- 5 Ce plat peut servir d'accompagnement à une viande. Il peut aussi se servir froid en entrée d'un repas d'été ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

