

## Ratatouille aux poivrons



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 75 mn

*Accompagnez de riz et d'une viande de votre choix (des escalopes de poulet ou de dinde, du pain de viande ou encore une mignonnette de porc).*

Recette proposée par : Blog [tout simplement nous](#)

### Ingrédients

- 3 poivrons - (un de chaque couleur)
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1,5 l de tomates - pelées
- huile d'olive
- thym
- origan
- persil
- 2 oignons - rouges
- ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive les oignons rouges émincés.
- 2 Ajoutez-y la courgette et l'aubergine coupées en petits dés. Terminez par les poivrons découpés en lamelles.
- 3 Après 5 à 10 minutes, ajoutez les tomates pelées et les épices. Couvrez et laissez mijoter au moins une heure.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

