

## Ratatouille maison aux oignons blancs



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 35 mn

*Accompagne aussi bien les viandes que les poissons.*

### Ingrédients

- 400 g de tomates
- 3 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 3 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 2 cl de d'huile d'olive à chaque cuisson de légume
- 1 branche de thym
- romarin
- 1 feuille de laurier
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les aubergines en petits morceaux d'environ deux centimètres de côté. Faites-les dégorger au sel et dans un peu d'huile.
- 2 Recommencez l'opération avec les courgettes en utilisant une nouvelle huile.
- 3 Dans une poêle huilée, faites revenir les oignons en les remuant dix minutes. Ajoutez les poivrons en lamelles puis, laissez fondre l'ensemble.
- 4 Incorporez les courgettes, les aubergines et les tomates préalablement pelées, épépinées puis, coupées en quartiers.
- 5 Rectifiez l'assaisonnement si besoin et ajoutez le laurier, le thym, le romarin et l'ail.
- 6 Laissez mijoter une vingtaine de minutes.

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

