


RATATOUILLE

Préparation	5min
Cuisson	15min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

½ oignon	1 tomate
450 g de tomates pelées (conserves)	5 g Sel de mer FUCHS
½ courgette	2 cuillères à café d'herbes de Provence FUCHS
3,5 poivrons (rouge, jaune et vert)	1 cuillère à café de paprika
½ aubergine	Huile pour la cuisson

Préparation :

1. Laver les courgettes, poivrons et aubergines, les parer et les découper en petits dés. Éépiner la tomate et la tailler également en petits dés.
2. Dans un fait-tout, faire suer les dés d'oignon dans un peu d'huile, ajouter les tomates pelées, porter à ébullition, puis laisser mijoter à feu moyen environ 10 minutes. À la fin de la cuisson, réduire le tout en purée fine à l'aide d'un mixeur plongeant.
3. En parallèle, saisir le poivron à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile. Dans une autre poêle, faire de même avec la courgette et l'aubergine
4. Incorporer le poivron, la courgette, l'aubergine ainsi que les herbes de Provence FUCHS au coulis de tomate.
5. Saler à convenance, mélanger, puis porter à ébullition et laisser mijoter environ 5 minutes.

Astuce : la ratatouille se déguste tiède, sur du pain blanc grillé, ou comme accompagnement avec un steak.

