

RECETTE DE CUISINE DES GONES

LA RATATOUILLE DE PAUL BOCUSE



Nombre de personnes 4

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 1 heure 30

Temps de repos/attente 30 minutes

Les ingrédients

2 aubergines
4 oignons moyens
1 ou 2 gousses d'ail avec la peau
5 petites carottes
800 g de tomates
1 brindille de thym
1/4 de feuille de laurier
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 courgettes moyennes
Sel & Poivre

recette

Lavez les aubergines et coupez-les en cubes et mettez-les dans un plat en verre.

Salez largement et laissez reposer environ 30 minutes pour les faire dégorger.

Épluchez les oignons et émincez-les.

Nettoyez l'ail mais gardez la peau.

Épluchez les carottes et coupez-les en fins bâtonnets.

Ébouillantez les tomates pour faciliter leur épluchage et épluchez-les.

Coupez-les en quartiers.

Dans une sauteuse ou une casserole, sans matière grasse, mettez à cuire les tomates avec le thym, le laurier et la gousse d'ail entière.

Laissez cuire 30 minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir les oignons et les carottes en remuant régulièrement.

Lavez les courgettes et coupez-les en cubes.

Ajoutez-les dans la cocotte avec les oignons.

Remuez, couvrez et laissez cuire 15 minutes.

Pressez les aubergines dans vos mains pour retirer leur eau et ajoutez-les dans la cocotte.

Ajoutez également les tomates, salez, poivrez et mélangez.

Couvrez et laissez cuire 1 heure environ.

Bon Appétit