

Ratatouille au four

Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 150 minutes

Coût : €



Ingrédients pour 8 personnes

- 2 aubergines*
- 3 courgettes*
- 4 tomates^*
- 2 poivrons rouge et vert*
- 1 oignon *
- 2 gousses d'ail haché*
- Herbes de Provence
- Des brins de thym
- Sel, poivre*

– * Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

Préparation

Préchauffez le four à 220 degrés.

Epluchez l'oignon, les aubergines et les tomates puis les coupez-les en dés.

Lavez les courgettes et épépinez les poivrons puis coupez-les en dés.

Dans un plat à gratin tapissé de papier sulfurisé, disposez les légumes et mélangez.

Salez et poivrez puis saupoudrez d'herbes de Provence et de thym, ensuite arrosez de 3 cuillères à soupe d'eau.

Recouvrez le plat d'un papier aluminium puis baissez température du four à 160 degrés. Puis enfournez pendant 1 heure 45 minutes à 2 heures selon votre four. Mélangez de temps en temps.

Ensuite servez votre ratatouille légère aussitôt.

Allergènes : 0 allergène

Bon appétit !