LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Ratatouille

Pour 3 personnes | **Très facile**

100 min | **1.96€ La portion** (prix indicatif)

On vous propose ici notre version de la ratatouille cuite au four. La cuisson au four permettra à la fois de laisser cuire la ratatouille sans vous en occuper (hyper pratique pour un soir en semaine) mais aussi de confire les légumes et faire ressortir leur côté délicieusement sucré.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Aubergine
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **1 pièce** de Courgette
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **4 gousse** de Ail
- **0.5 c à c** de Herbes de Provence
- **1 pincée** de Piment d'Espelette
- **4 pièce** de Tomate allongée

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 80 min | **Attente :** 0 min

1. Coupez un oignon en cubes.
2. Épluchez l'ail et écrasez 4 gousses. Mettez de côté avec l'oignon.
3. Épluchez les 2 aubergines. Coupez-les en cubes d'env. 1,5 cm. Mettez de côté séparément.

Facultatif : épluchez 4 tomates.
Coupez-les en morceaux. Mettez de côté avec les aubergines.

4. Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle.
5. Faites chauffer une marmite avec de l'huile d'olive. Soyez généreux en huile !

6. Quand l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et l'ail. Salez d'½ càc et poivrez. Mélangez.
   Suez les légumes à feu doux-moyen pendant 5 minutes environ jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Mélangez de temps en temps.

Note : si vous doublez les proportions de la recette, le temps de cuisson augmentera aussi. Veillez simplement à suer les oignons.

7. Ajoutez la moitié d'une càc d'herbes de Provence et une pincée de piment d'Espelette. Faites cuire 1 minute en mélangeant.
8. Ajoutez les tomates et les aubergines. Salez (¼ càc) et poivrez. Mélangez.
   Enfournez dans le four chaud pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes.
9. Pendant ce temps, lavez et épépinez un poivron. Coupez-le en cubes d'env. 1,5 cm.
10. Lavez une courgette. Coupez-la en quart puis en morceaux de 2 cm. Mettez-les avec les poivrons.
11. Après 45 minutes, retirez le plat du four. À l'aide d'un presse-purée ou d'une cuillère large, écrasez ⅔ des légumes.
12. Ajoutez les poivrons et les courgettes. Salez et poivrez. Mélangez.
13. Enfournez à nouveau 25 à 30 min pour cuire les courgettes.
14. Quand la ratatouille est cuite, laissez-la refroidir 5 à 10 minutes.
    Si besoin, assaisonnez avec ½ càc de vinaigre de xérès.
15. Vous pouvez ajouter du persil ou du basilic frais dans vos assiettes si vous voulez.
    Accompagnez cette ratatouille de riz, polenta ou de ravioli à la ricotta.