

La Ratatouille Niçoise

La Ratatouïa Nissarda

Ingrédients : pour 8 personnes

- › 600 g de poivrons rouges & jaunes,
- › 1,2 kg de courgettes longues de Nice,
- › 1,2 kg d'aubergines,
- › 400 g d'oignons blancs ou paille,
- › 1,2 kg de tomates bien mûres,
- › 30 g d'ail,
- › 10 feuilles de basilic,
- › 250 ml d'huile d'olive,
- › 1 bouquet garni : thym, laurier, queues de persil plat, feuilles de céleri,
- › sel fin & poivre du moulin.

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Saison : été – automne, de juillet à octobre

Eplucher les gousses d'ail, les oignons. Préparer les légumes: couper les extrémités des courgettes, aubergines, égrainer les poivrons ; les laver ; les couper en dés de 2 à 3 cm de côté. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire rissoler (dorer) successivement les légumes séparément, les égoutter dans une passoire, les verser dans une cocotte. Monder et épépiner les tomates, les concasser et les ajouter aux légumes. Ajouter l'assaisonnement : sel, poivre du moulin, le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Couvrir la préparation de papier sulfurisé et du couvercle. Laisser mijoter de 40 à 45 minutes de préférence au four à 120/150° (thermostat 4/5). En fin de cuisson, avant de servir, rajouter le basilic haché.