



MA PRESQUE RATATOUILLE

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: environ 15 mn

Pour 4 personnes:

2 poivrons rouges (non épluchés)

2 petits oignons émincés

2 courgettes moyennes (non épluchées)

1 gousse d'ail

1 càs d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Piment d'Espelette (facultatif)

Laver les légumes, éplucher les oignons et les détailler en morceaux. Tranches pour les courgettes, morceaux pour les poivrons).

Ecraser les gousses d'ail.

Tailler tous les légumes en brunoise ou le faire avec l'Alligator.

Dans la poêle, faire chauffer l'huile d'olive et faire fondre les oignons émincés sans les laisser colorer, ajouter ensuite l'ail et les poivrons, laisser cuire doucement une petite dizaine de minutes. Terminer dans la même poêle en ajoutant les courgettes et poursuivre la cuisson 3 mn.

Saler et poivrer, ajouter éventuellement une belle pincée de piment d'Espelette.