

La Ratatouille Confite



Préparation : 40mn (Attention prévoir le temps de l'épluchage !)

Cuisson : 2 heures : classique - 4 heures : goût confit - 6 heures : légumes caramélisés |

Difficulté : Facile

- x courgettes
- x aubergine
- x gros oignons jaunes
- x poivron rouge
- x pulpe de tomates en boîte (ou coulis de tomates)
- x sel, poivre, thym, laurier, huile d'olive.

1. Préparation des légumes :

- a) Les oignons: les peler puis les détailler en brunoise et enfin, les faire revenir dans l'huile d'olive.
- b) Le poivron : les peler puis les détailler en brunoise et enfin, les faire revenir dans l'huile d'olive.
- c) L'aubergine : les peler en laissant une bande de peau, puis les détailler en brunoise et enfin, les faire revenir dans l'huile d'olive.
- d) Les courgettes : les peler en laissant une bande de peau, puis les détailler en brunoise et enfin, les faire revenir dans l'huile d'olive.

2. Cuisson des légumes :

- a) Dans une casserole, faire réduire la pulpe de tomates à feu doux, mélangée à une cuillère à soupe de sucre (pour confire), sel, poivre, laurier, thym.
- b) Mettre tous les légumes dans un tajine ou une sauteuse (mais je préfère le tajine ! ... après vous faites ce que vous voulez !) avec la sauce tomate réduite et laisser mijoter à feu doux le temps qu'il vous plaît (min. 2 heures).

Merci à [Lorette](http://alatabledel.canalblog.com/archives/2006/05/09/1819332.html) (<http://alatabledel.canalblog.com/archives/2006/05/09/1819332.html>)

pour sa recette !