

# My Yummy Kitchen !

## Ratatouille - Œufs brouillés (pour 4 personnes)

6 tomates  
2 courgettes  
1 aubergine  
1 oignon  
1 poivron rouge  
1 gousse d'ail  
huile d'olive  
thym, sel, poivre

Lavez soigneusement tous les légumes. Les coupez en morceaux.

Faire revenir dans un faitout les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive. Puis ajoutez les aubergines, les courgettes, le poivron et en dernier les tomates.

Saler, poivrer, ajouter le thym et faire mijoter à feu doux, couvert, 20 min en surveillant que cela n'accroche pas.

Servir chaud avec des œufs brouillés.