

Ratatouille



- 4 ou 5 grosses tomates bien mûres
- 4 ou 5 courgettes
- 3 oignons
- 4 poivrons rouges (je n'aime pas le poivron vert que je trouve trop amer)
- 1 aubergine (l'aubergine est un des légumes que j'apprécie le moins, c'est pour cette raison que j'en mets très peu)
- De l'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Sel, poivre

Commencer par rincer les poivrons, les mettre dans un plat et enfourner à 180°C jusqu'à ce que la peau noircisse légèrement. Les sortir et les laisser refroidir.

Eplucher et émincer les oignons et les mettre à cuire dans de l'huile d'olive avec un peu de sucre. Il faut les faire cuire à feu tout doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur dorée.

Eplucher les courgettes (la peau est comestible, mais c'est aussi là que se nichent tous les pesticides, si vous trouvez des courgettes non traitées, vous pouvez laisser la peau, ce sera meilleur) et les couper en petits dés (on peut aussi faire des rondelles).

Mettre à cuire dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. On peut couvrir, mais les courgettes vont rendre de l'eau, il faudra alors soit les égoutter, soit porter à ébullition jusqu'à évaporation. La ratatouille ne doit surtout pas être liquide, les légumes doivent être confits.

Faire la même chose avec l'aubergine, dans une poêle séparée.

Eplucher les tomates (pour que ce soit plus facile, on les trempe quelques secondes dans un saladier d'eau bouillante), les épépiner et les couper en morceaux grossiers. Les faire revenir dans de l'huile. Si elles rendent beaucoup d'eau, ce qui a été le cas pour moi, il ne faut pas hésiter à les égoutter. J'ai dû le faire deux fois. La seconde fois, j'ai gardé le jus de cuisson et je m'en suis servie comme fond de sauce pour des pâtes, car je n'aime pas jeter et ce jus est très parfumé.

Pendant que tous les ingrédients sont occupés à cuire doucement, éplucher les poivrons grillés, les épépiner et les couper en lamelles.

Lorsque tous les légumes sont bien cuits, les mettre tous dans une même sauteuse ou marmite (idéalement une grosse cocotte en fonte) et laisser cuire encore un peu, en corrigeant l'assaisonnement en sel et poivre. Je ne mets pas d'herbes aromatiques dans ma ratatouille par choix, mais si on aime, on peut mettre une branche de thym.