



La Ratatouille Niçoise

« LA RATATOUÏA NISSARDA »



Eplucher les gousses d'ail, les oignons. Préparer les légumes : couper les extrémités des courgettes, aubergines, égrainer les poivrons ; les laver ; les couper en dès de deux à trois centimètres 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.

Moulin et épépiner les tomates, les concasser et les rajouter 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 40 à 45 minutes de préférence au four (thermostat 4 à 5). En fin de cuisson, avant de servir, rajouter le basilic haché.

Ingrédients

Pour 8 personnes

0,600 kg de poivrons rouges & jaunes

1,200 kg de courgettes beurre longues

1,200 kg d'aubergines

0,400 kg d'oignons blancs ou paille

1,200 kg de tomates bien mûres

0,030 kg d'ail (soit 5 gousses)

10 feuilles de basilic

0,25 l d'huile d'olive

1 bouquet garni : thym, laurier, queues de persil plat, feuilles de céleri

Sel fin et poivre du moulin

Temps de préparation : 30 minutes / Cuisson : 45 mn / Saison : été, automne

Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste complète des restaurants labellisés sur le site www.cotedazur-tourisme.com.