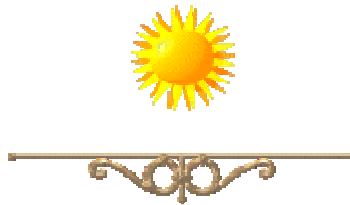


Fiche recette 115

La Ratatouille du Fournil.

(Plat végétarien). Préparation : 1 heure - Cuisson : 1 heure



Ingrédients pour 4 personnes.

2 courgettes coupées en dés, 1 aubergine coupée en dés, 1 poivron rouge coupé en dés, 1 poivron jaune coupé en dés, 1 gros oignon coupé en dés, 3 tomates coupées en dés, Sel, poivre, fines herbes, huile d'olive.

Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à Th. 7, 220 à 240 °C. Faire revenir les légumes les uns après les autres, dans de l'huile d'olive, et en les enrobant bien. C'est important de les préparer séparément. Dans un plat allant au four, déposer d'abord une couche d'oignons puis l'arroser d'huile. Déposer ensuite une couche de poivrons et l'arroser d'huile, puis une couche d'aubergine et l'arroser d'huile, puis la courgette arrosée d'huile. Terminer avec la tomate arrosée d'huile. Entre chaque couche, saler légèrement, poivrer et ajouter éventuellement de l'ail et des herbes de Provence. Enfourner et laisser cuire 30 à 40 minutes.