

RECETTE DE LA RATATOUILLE A MA FACON**INGREDIENTS**

3 filets d'anchois à l'huile	0.10 euros
2 kilos de tomates	Au jardin
1 kilo de courgettes	Au jardin
1 kilo d'aubergines	2 euros
1 poivron	0.50 euro
2 gousses d'ail	0.50 euro
1 bouquet de persil	Au jardin
3 oignons	1 euro
4 cuillères à soupe d'huile d'olive	0.10 euros
Sel, poivre	



Préparation : 1 heure

Cuisson : 1h30

Eplucher les aubergines et les couper en petits cubes, les faire tremper dans un saladier d'eau froide.

Ebouillanter les tomates, retirer la peau et les couper en morceaux.

Eplucher les courgettes, les couper en dés.

Laver le poivron, retirer les pépins et le blanc, et le couper en lamelles.

Emincer les oignons, éplucher l'ail, laver le persil. Hacher ail et persil.

Faire chauffer l'huile dans la cocotte, y placer les anchois, puis les oignons, faire blondir.

Ajouter l'ail et le persil en faisant attention de ne pas les roussir.

Egoutter les aubergines en les pressant dans les mains et les mettre dans la cocotte, ajouter les poivrons. Couvrir et laisser cuire pendant 20 mn.

Ajouter alors les tomates, faire cuire encore 15 mn.

Rajouter enfin les courgettes, saler et poivrer, puis cuire à feu doux 50 mn en laissant l'eau s'évaporer.

Miam, Miam c'est prêt !!!