




## Ratatouille automnale

Chef formatrice Mélissa Clément

 6 portions  30 minutes de préparation  35 min de cuisson

### Ingrédients :

---

Huile d'olive	¼ tasse (60 ml)
Aubergine en dés	2 tasses (500 ml)
Gros oignon rouge	1 (en gros dés)
Gousses d'ail hachées	2
Piment fort frais ou broyé	1 pincée (1 ml)
Poivrons jaunes ou orange	2 (en gros dés)
Courgettes	2 (en demi-lune)
Tomates en dés, égouttées	1 bte (798 ml)
Branches de thym frais	4
Basilic frais, ciselé	¼ tasse (60 ml)
Sel +poivre	au goût

### Méthode :

---

1. Dans une grande casserole, dorer l'aubergine et l'oignon dans 60 ml l'huile. Saler et poivrer. Ajouter l'ail, le piment fort et poursuivre la cuisson 1 minute. Réserver dans un bol.
2. Dans la même casserole, dorer les poivrons et les courgettes avec le thym. Ajouter de l'huile au besoin. Remettre le mélange d'aubergine dans la poêle. Ajouter les tomates et le thym. Bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement de 15 à 20 minutes. Retirer les branches de thym et ajouter le basilic. Rectifier l'assaisonnement.
3. Servir sur la foccacia aux olives avec des copeaux de parmesan ou gratiner en pizza ou même dans des pâtes !