
La ratatouille de la botaniste

PLATS PRINCIPAUX

Préparation : 50 minutes

Cuisson : 90 minutes

Rendement : 6 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Aubergine	1	1	Saler généreusement les morceaux d'aubergine coupée en cubes de 2,5 cm, puis les placer dans une passoire et laisser égoutter 30 minutes. Rincer à l'eau froide et assécher avec un linge. Mettre de côté.
Huile d'olive	75 ml	1/3 tasse	
Oignon	1	1	Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et faire revenir les oignons quelques minutes. Ajouter l'ail, la courgette et les poivrons coupés en cubes de 1 cm, cuire encore quelques minutes.
Ail	2 gousses	2 gousses	
Courgette	1	1	
Poivrons verts	2	2	
Tomates	6	6	Ajouter l'aubergine et les tomates pelées et coupées en dés, le basilic, l'origan, le romarin, la coriandre, le sel et le poivre.
Basilic frais	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Origan frais	15 ml	1 c. à soupe	Faire cuire à feu doux, pendant environ 90 minutes. Mélanger à l'occasion.
Romarin frais	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Coriandre fraîche	2,5 ml	1/2 c. à thé	
Sel et poivre	Au goût		
Persil frisé			Garnir de persil frisé. Servir chaud en accompagnement ou froid en entrée.