

## **Conserves De Ratatouille**



### Ingrédients

1 kg d'aubergines - 1 kg de courgettes - 500 gr poivron vert - 1,500 kg tomates - 500 gr de poivron rouge - 3 oignons - 3 gousses d'ail - 1 bouquet garni - Sel et poivre - 3 à 5 Cuill à soupe d'huile d'olive

Suivant votre quantité de légumes, multiplier les ingrédients

### Préparation

Laver les légumes et les couper en dés

Dans une grande marmite, faire revenir l'oignon avec l'huile.

Ensuite ajouter les poivrons environ 5 min de cuisson.

Puis ajouter les aubergines, et laisser cuire encore 5 min.

Ajouter l'ail, les courgettes et les tomates.

Saler, poivrer et laisser mijoter sans couvrir à feu doux environ 40 min

Préparer vos bocaux et les couvercles les laver puis les ébouillanter

Remplir les bocaux avec la ratatouille chaude.

Fermer les bocaux.

Mettre à stériliser 75 min à 100° (à partir de l'ébullition).