



Ratatouille (pour 2 personnes)

Ustensiles

	1 couteau
	1 planche à découper
	1 cocotte
	1 cuillère en bois

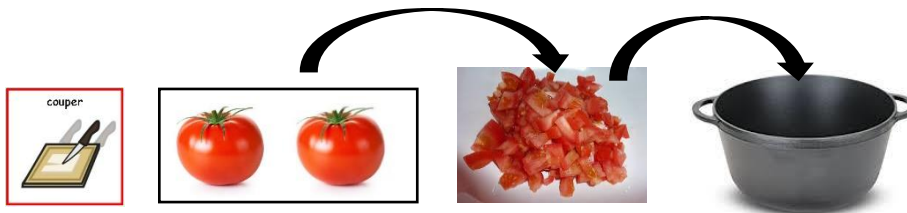
Ingrédients

	2 tomates
	2 courgettes
	1 aubergine
	2 oignons
	1 ail
	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
	1 pincée de sel
	1 pincée de poivre
	1 pincée d'herbes de Provence

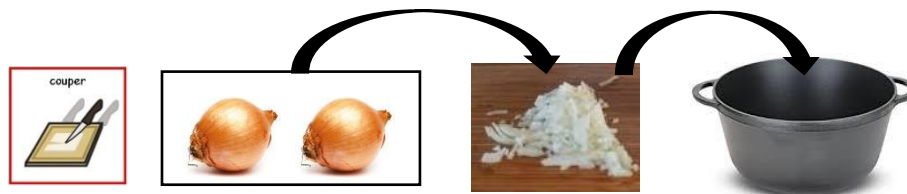
Déroulement de la **préparation**.



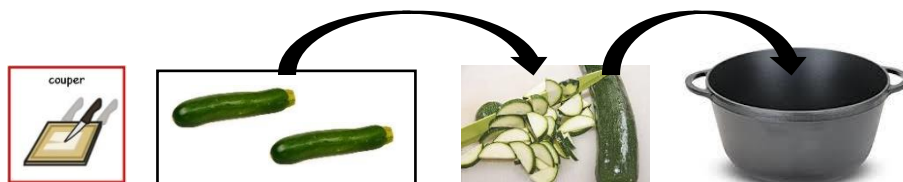
1- Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cocotte.



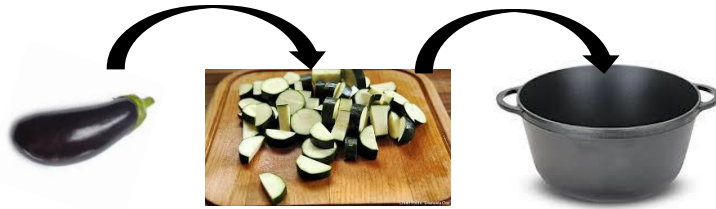
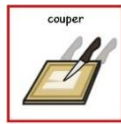
2- Couper les 2 tomates en petits morceaux et les mettre dans la cocotte.



3- Couper les oignons en petits morceaux et les mettre dans la cocotte.



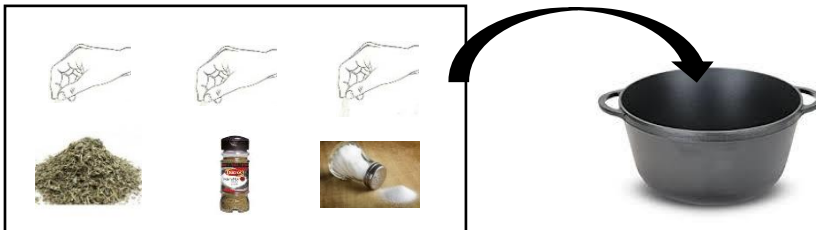
4 - Couper les courgettes en petits morceaux et les mettre dans la cocotte.



5 - **Couper** les **aubergines** **en** **petits** **morceaux** et les **mettre** **dans** la **cocotte**.



6 - **Presser** la **gousse** d'**ail** **au-dessus** des **légumes** et **mettre** l'**ail** **haché** **dans** la **cocotte**.



7- **Rajouter** les **pincées** de sel, de **poivre** et d'**herbes** de **Provence**.



8- **Mélanger**



9- **Mettre** la **cocotte** sur le **feu**.



10 - **Laisser cuire** 10 **minutes**



11 - **Mélanger**



12 - **Laisser cuire** 10 **minutes**

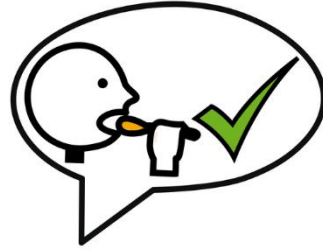


13 - **Mélanger**



14 – Laisser cuire 10 minutes

C'est prêt ! 👍



Bon appétit!