



RATATOUILLE A LA PROVENCALE

Ingrédients pour 6 personnes :

1 grosse courgette ou 2 moyennes + 2 poivrons rouges et 2 verts + 500 gr de tomates + 170 gr d'olives noires dénoyautées + 3 oignons + 2 gousses d'ail + 1 feuille de laurier, piment de Cayenne moulu + quelques brins de thym, marjolaine + huile d'olive.

Préparation :

- 1** Lavez la courgette, pelez-la si elle est grosse, coupez-la en 2, retirez les pépins si elle en a. Coupez-la en lamelles pas trop fines. Lavez et épépinez les poivrons, puis découpez-les en lanières. Lavez les tomates et coupez-les en 4. Epluchez et émincez les oignons. Pelez et écrasez l'ail.
- 2** Faites chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive sur feu assez vif. Faites-y dorer les courgettes, réservez-les.
- 3** Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites-y revenir les poivrons et les oignons 3 minutes en remuant. Puis remettez les courgettes, avec les tomates et les olives égouttées ainsi que l'ail, le laurier, le thym, 1 cuillère à café de marjolaine et de piment. Salez, poivrez.
- 4** Mélangez 5 minutes, puis rectifiez l'assaisonnement si besoin. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 45 minutes sur feu doux, en remuant de temps en temps.

Bon appétit !