Cabas
Les saveurs du terroir

Prix d'appel

Ratatouille niçoise mijotée au thym et au basilic

Tous les légumes du soleil, cuits chacun à part puis réunis.

La vraie ratatouille niçoise se prépare légume par légume : courgettes, aubergines, poivrons et tomates sont dorés séparément à l'huile d'olive, puis réunis et mijotés doucement avec du thym, de l'ail et du basilic. Chaude ou froide, elle est encore meilleure le lendemain.



Pour 5 personnes | Préparation 30 min | Cuisson 1 h | Facile

Dans votre pack

Courgettes extra France	1 kg
Aubergine Extra	750 g
Poivrons rouges Maroc extra	500 g
Tomates n°4	750 g
Oignons	250 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Thym	1 botte
Basilic Kenya	1 botte

À prévoir à la maison

Huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

.

La recette

1. Coupez courgettes, aubergines et poivrons en cubes de 2 cm, émincez l'oignon, concassez les tomates.
2. Faites dorer séparément chaque légume à l'huile d'olive, salez légèrement et réservez.
3. Dans une cocotte, faites fondre l'oignon et l'ail, ajoutez les tomates et le thym.
4. Réunissez tous les légumes, couvrez et laissez mijoter 40 minutes à feu doux.
5. Ajoutez le basilic ciselé au moment de servir.

Le mot du marchand

Ne mélangez pas tout dès le début : chaque légume garde ainsi sa forme et son goût.

À table avec : *Un rosé de Provence ou un Bandol rouge.*