# Ratatouille

40 minutes **Difficulté** Moyen

## Ingrédients

**pour 2 personnes**

**250 g** d'aubergines coupées en petits dés
**250 g** de courgettes coupées en petits dés
**250 g** de poivrons rouges coupés en petits dés
**125 g** d'oignons finement hachés
**2** gousses d'ail coupées en deux, débarrassées du germe
**1** pincée de thym
**1** piment
**1** feuille de laurier
**1** clou de girofle
**3** feuilles de sauge
**1** petite branche de romarin
**350 g** de tomates pelées et passées à la moulinette
**15 cl** d'huile d'olive
**1 dl** de bouillon de légumes Lacroix
sel & poivre du moulin

**Instruction**

## Préparation

Placer les tomates pelées dans un plat en céramique. Répartir par-dessus les dés d'aubergines, puis les dés de courgettes, et enfin les dés de poivrons.
Répartir l'oignon haché sur les dés de poivrons et saupoudrer les herbes par-dessus. Saler et poivrer.
Verser le bouillon de légumes par-dessus, puis terminer par l'huile d'olive. Il est important de respecter précisément l'ordre de ces étapes.

Couvrir le plat de papier alu. Mettre au four et cuir à 180 °C pendant 25 minutes. Sortir du four et laisser reposer pendant 5 minutes.

Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Recette crée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produit

**Fond de**

**légumes**