

Ingédients :
pour 10 personnes

6 poivrons rouges, verts et jaunes
100 g de courgettes
600 g d'aubergines
2 kg de tomates
4 gros oignons
6 gousses d'ail
thym, laurier
huile d'olive
sel, poivre

Grand plat provençal de légumes, la ratatouille est toujours dans les réfrigérateurs en été. Elle se mange chaude ou froide, on peut tailler les légumes de plusieurs facons. Les puristes diront que c'est en gros cubes. Aujourd'hui, dans la cuisine actuelle, on la taille plutôt en petits dés et on ne la fait pas trop cuire. Les légumes ont ainsi plus de parfum et, surtout, elle garde une belle couleur... Elle accompagne à merveille poissons grillés (filets de rougets), viandes rôties, volailles, veau. On peut aussi la manger en entrée, avec quelques tranches de pain grillé ou avec des œufs.

- Taillez tous les légumes en dés. On peut blanchir les poivrons pendant quelques secondes, ou les peler. Faites-les sauter à la poêle bien chaude dans l'huile d'olive ; il faut qu'ils prennent un peu de couleur. Puis mettez-les à égoutter dans une passoire car ces légumes absorbent beaucoup d'huile (surtout les aubergines). Conservez cette huile pour faire quelques vinaigrettes : elle est très parfumée et très bonne en goût.
- Pendant ce temps, émondez les tomates et en faire une concassée. Ôtez la peau et les pépins, hachez grossièrement avec un gros couteau.
- Hachez les oignons et, dans une grande casserole, faites-les suer, presque blondir. Jetez-y la tomate et laissez cuire presque jusqu'à sec. Ajoutez l'ail, le thym, le laurier, le sel et le poivre.
- Mélangez tous les légumes : courgettes, aubergines, poivrons, tomates. Faites bouillir quelques minutes. La ratatouille doit rester de belle couleur, craquante, et surtout d'un bon parfum.