



## ***Ratatouille d'automne (ou de fin d'été)***

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 80ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
- 2 aubergines graffiti, pelées et coupées en cubes de  $\frac{3}{4}$  po \*
- 1 oignon jaune, haché en cubes de  $\frac{1}{2}$  po
- 2 poivrons jaunes, coupés en cubes de  $\frac{3}{4}$  po
- 1 courgette verte, coupée en dés de  $\frac{3}{4}$  po
- 2 gousses d'ail du Québec, hachées
- 1 pincée de flocons de piment chili (facultatif)
- 10 ml (2 c. à thé) d'herbes de Provence
- 750 ml (3 tasses) de coulis de tomate (passata)
- 45 ml (3 c. à soupe) de pâte tomate
- 125 ml (1/2 tasse) de persil plat, haché
- Sel et poivre du moulin

\*Elles sont moins amères que les aubergines traditionnelles. Vous pouvez par contre prendre des aubergines régulières. Les petites aubergines feront le même boulot que les graffitis en quantité.

## Préparation

---

1. Dans une grande casserole, dorer l'aubergine et les oignons dans la moitié de l'huile à feu moyen

vif.

2. Saler et poivrer. Cuire pendant 2 minutes, en remuant.
3. Ajouter ensuite les poivrons, les courgettes et l'ail. Cuire de 2 à 4 minutes, en remuant. Saler et poivrer.
4. Ajouter les flocons de piment, les herbes de Provence, le coulis et la pâte de tomate. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter de 25 à 35 minutes
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Ajouter le persil plat au moment de servir.