

Ratatouille du Panier du Bisse

Ratatouille du Panier du Bisse

1 ou 2 tomates, 1 ou 2 courgettes, l'aubergine, les poivrons, 1 oignon, 6 cs d'huile d'olive.

Ratatouille du Panier du Bisse

1 ou 2 tomates, 1 ou 2 courgettes, l'aubergine, les poivrons, 1 oignon, 6 cs d'huile d'olive.

Lavez les légumes. Coupez-les en petit cube. Ecrasez quelques cayeux d'ail.

Mettre à feu doux l'huile d'olive, ensuite faites cuire les légumes doucement pendant 20 à 30 minutes, rajoutez l'ail, du thym, sel poivre. Possibilité également de mettre des olives noires coupées en lamelles.