

# Ratatouille merguez recette cookeo pour les beaux jours



## Ratatouille merguez recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

8 merguez

400 g de tomates

400 g de courgettes

400 g d'aubergines

1 poivron rouge

1 oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes ou de bœuf

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

Herbes de Provence

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

### **Préparation**

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez l'aubergine en morceaux

### **Mode dorer**

Faites revenir les merguez dans la cuve .

Ajoutez au bout de 2 mn les oignons et l'ail coupé en morceaux

Faites revenir environ 2 mn puis ajoutez les aubergines , les courgettes, les tomates, le poivron (bien sûr tout cela en morceaux ).

Versez le bouillon composé de 100 ml, de vin blanc , 100 ml d'eau , d'un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez d'herbes de [Provence](#)

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates ,mélangez et [servez chaud](#)