

# Ratatouille une recette au cookeo



## Ratatouille une recette au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates

2 aubergines

4 courgettes

1 oignon

2 poivrons

100 ml d'eau

100ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

### **Préparation**

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Passez le persil sous l'eau. Ciselez les feuilles

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux. Passez-les au hachoir avec les feuilles de persil

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons, l'ail et le persil

Ajoutez au bout de 2 mn ajoutez les morceaux de poivron.

Ajoutez ensuite les tomates, les morceaux d'aubergine, les morceaux de courgettes et faites revenir 2 mn

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez.

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

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et mélangez

Servez chaud