Ratatouille une recette au cookeo

Ratatouille une recette au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de tomates

500 g d’aubergines

500 g de courgettes

2 oignons

200 g de poivrons

200 ml d’eau

2 gousses d’ail

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Thym

Sel

Poivre

Préparation

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l’ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites dorer les oignons

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 200 ml d’eau

Salez et poivrez .

Saupoudrez de thym et de laurier

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

servez chaud