

La ratatouille de Roland

Par Roland Galerne, maraîcher à Bougé-Chambalud



INGREDIENTS

Tomates
Aubergines
Courgettes
Poivrons
Oignons
Ail
Thym
Laurier
Basilic



Couper les tomates pelées en quartiers, les aubergines et les courgettes en rondelles. Emincer les poivrons en lamelles et un oignon. Chauffer 2 cuillères a soupe d'huile dans une poêle et faire

fondre les oignons et les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, ajouter les tomates, l'ail haché, le thym, le laurier et le basilic. Saler, poivrer et laisser mijoter a couvert durant 45 mn. Pendant ce temps, faire cuire séparément les aubergines et courgettes dans l'huile d'olive pendant 15 mn. Verifier la cuisson des légumes pour qu'ils ne soient plus fermes. Les ajouter au mélange de tomates et prolonger la cuisson sur tout petit feu pendant 10 mn. Saler et poivrer si besoin.

Suivez l'actualité de Roland Galerne sur Facebook
<https://www.facebook.com/rolandgalernemaraicher/>

Producteur de fruits et légumes de saison
Vente directe à la ferme et sur les marchés

Boutique ouverte
les mercredis et vendredis de 16 h à 19 h

489, Route de Sonnay - 38150 Bougé Chambalud
Site internet : www.rolandgalerne.fr

