

RATATOUILLE A LA VAPEUR



Préparation : 25 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 aubergines - 1 poivron rouge - 1 poivron vert - 2 courgettes - 4 belles tomates - 3 beaux oignons - 3 gousses d'ail - 2 brins de thym - 2 brins de romarin - 4 c.s. d'huile d'olive

1. Lavez les légumes, épépinez les poivrons, coupez en petits dés les aubergines, les poivrons et les courgettes. Épluchez et hachez l'ail et l'oignon.

2. Versez un litre d'eau dans le réservoir du Cuiseur Vapeur. Étalez les aubergines et les poivrons dans le panier vapeur, mettez le couvercle, faites cuire 15 min. Étalez dans l'autre panier vapeur les courgettes, ajoutez-le au bout de 5 min puis ajoutez les tomates entières 3 min avant la fin de la cuisson. Laissez égoutter.

3. Rafraîchissez les tomates sous l'eau froide, pelez-les et épépinez-les, coupez-les en morceaux.

4. Dans une cocotte, faites blondir l'ail et l'oignon hachés dans l'huile d'olive pendant 5 min. Ajoutez les dés d'aubergine et de poivron, faites cuire 10 min à feu doux.

5. Ajoutez dans la cocotte les courgettes et les tomates, salez et poivrez, parfumez du thym et du romarin, laissez mijoter 30 min à couvert. Servez chaud ou froid.

Astuce du chef :

Préparée ainsi, la ratatouille est très savoureuse et sans eau.

