



# RATATOUILLE au four

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 3 aubergines
- 3 courgettes
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons orange
- 1 oignon blanc (ou 3 cebettes)
- 4 grosses tomates
- thym, romarin, 3 feuilles de laurier, sel, poivre, 2 gousses d'ail
- huile d'olive

## PREPARATION

1 – Découper chaque légume en petits morceaux et les déposer dans le lèche-frite du four en les mélangeant.

2 – Préchauffer le four chaleur tournante à 220°C.

3 – Arroser d'une bonne huile d'olive, saler, poivrer, déposer des brins de thym, le romarin et les feuilles de laurier. Parsemer les gousses d'ail dégermées et finement hachées. Bien mélanger tous les légumes et aromates.

## CUISSON

Mettre le lèche-frite dans le four pendant 15 mn à 220°C puis baisser la température à 160°C pour laisser confire tous les légumes pendant 1 H 30 à 2 H (selon votre four). Mélanger de temps en temps pour assurer une cuisson homogène de tous les légumes.