

## Ma ratatouille

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

1kg de tomates  
2 aubergine  
4 courgettes  
3 poivrons(un jaune, un rouge et un vert)  
1 oignon  
sel, poivre  
et un petit bol de riz  
un peu de margarine

- 1.épluchez l'oignon et faire brunir avec la margarine le sel et le poivre
  - 2.laver tout les légumes et enlever les bouts, pour les tomates enlever le coeur trop dur
  3. ajouter les poivrons coupé en morceaux aux oignons,  
laisser cuire quelques minutes en remuant de temps en temps
  - 4.ajouter les courgettes coupées en morceaux,  
couvrir et laisser cuire 10 minutes en remuant de temps en temps
  5. ajouter les aubergines coupées en morceaux,  
couvrir et laisser cuire à nouveau 10 minutes en remuant de temps en temps
  - 6.couper les tomates en 4 et ajouter les,  
couvrir et laisser cuire 10 minutes en remuant de temps en temps
  - 7.ajouter le riz non cuit à l'avance, il va cuire avec le jus des légumes!
  8. couvrir et laisser mijoter en remuant de temps en temps  
lorsque le riz est cuit c'est prêt!
- bonne appétit!