

Ratatouille des Maraîchers Lavallois *Pour bruschettas ou accompagnement de poulet*

Ingrédients

<i>500 g</i>	<i>Courgettes vertes tranchées Jardin du Marché</i>
<i>500 g</i>	<i>Aubergines</i>
<i>600 g</i>	<i>Oignons rouges taillés en petits cubes</i>
<i>1 kg</i>	<i>Tomates italiennes pelées, épépinées et concassées</i>
<i>300 g</i>	<i>Lanières de poivrons verts et rouges mélangés</i>
<i>7</i>	<i>Gousses d'ail de la Tapani</i>
<i>1</i>	<i>Piment Jalapeño sans les pépins</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Fleurs de thym</i>
<i>2</i>	<i>Feuilles de laurier</i>
<i>150 ml</i>	<i>Huile d'olive Viva épicerie santé</i>
<i>200 g</i>	<i>Olives Calamata</i>
	<i>Sel de la mer Morte à la fleur d'ail de la Tapani et poivre au goût</i>

Méthode

- 1. Tailler les aubergines en cubes et les faire dégorger au sel.*
- 2. Faire colorer tous les légumes dans l'huile.*
- 3. Déposer les légumes dans une grande casserole ; saler, poivrer et ajouter le thym, le laurier et les olives. Saler et poivrer.*
- 4. Couvrir et cuire au four à 375°F environ 30 à 40 minutes.*

Note : *Cette ratatouille se mange aussi bien froide que chaude. Mettre sur tranches de pain légèrement grillées et servir en bouchées amuse bouche. Truc : Cuire 8 pilons de poulet en même temps que les légumes au point 4 pour obtenir un plat santé et consistant.*