

RATATOUILLE DE COURGETTE

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 2 courgettes
- 2 oignons
- 2 poivrons verts
- 1 poivron rouge
- 4 tomates bien mûres
- 2-3 gousses d'ail
- 1 c.c. de sucre
- sel



Préparation:

Blanchir les tomates pour leur retirer la peau, puis les couper en dés.

Couper les oignons et les courgettes en dés.

Nettoyer les poivrons de leurs graines et les couper en dés ou rondelles.

Faire frire, dans une casserole avec un peu d'huile et à feu modéré durant 2 minutes, l'ail et les oignons.

Ajouter les poivrons et continuer la cuisson 5 minutes.

Ajouter les courgettes, maintenir 2 minutes sans brûler les oignons et ajouter les tomates.

Cuire 15 minutes environ jusqu'à que les tomates soient cuites et leur jus soit réduit.

Ajouter le sucre et le sel, donner un bouillon, retirer et servir.