



# La Jardinière Classique

## Ratatouille automnale



### ingrédients

- 1 aubergine tranchée
- Sel
- 30 ml / 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 oignon tranché
- 2 courgettes, en rondelles épaisses
- 1 poivron vert tranché
- 1 poivron rouge tranché
- 1-2 gousses d'ail, écrasées
- 15 ml / 1 c. à table de persil Garno
- 3/4 boîte de 540 ml / 19 oz de tomates en conserve hachées
- Poivre noir moulu Garno
- 1 c. à table / 15 ml de Jardinière Classique



### préparation

Mettre les tranches d'aubergine sur une assiette et saupoudrer de sel. Laisser égoutter 20 minutes; rincer à l'eau froide. Assécher à l'aide de papier absorbant. Faire chauffer l'huile dans une casserole et faire sauter l'aubergine et l'oignon jusqu'à transparence. Les aubergines absorbent beaucoup d'huile en cuisant; une petite quantité additionnelle d'huile peut être nécessaire pour empêcher les légumes d'adhérer.

Ajouter les courgettes, les poivrons et l'ail et faire frire 5 minutes de plus, en brassant occasionnellement; ajouter plus d'huile si nécessaire.

Ajouter le persil et les tomates, puis assaisonner de poivre et de Jardinière Classique. Laisser mijoter 15-20 minutes avant de servir.