

Recette ratatouille « à ma façon »

Pour 5/6 convives.

Achetés au marché : 3 aubergines (environ 400 g) – 3 courgettes (environ 400 g) – 6 tomates (environ 450 g) – 2 oignons – 2 poivrons verts – 1 rouge – 3 éclats d'ail – un beau bouquet garni avec un peu plus de thym ! De l'huile d'olive bien parfumée – sel et poivre.

... En fin de cuisson : « une... signature personnelle » ajouter une douzaine d'olives noires charnues et non dénoyautées.

Laver et essuyer tous les légumes.

Aubergines : couper le haut et le bas puis peler le corps avec un couteau économe « en laissant une tranche de peau sur deux » - couper en rondelles – puis faire frire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive – essuyer et réserver.

Courgettes : couper les extrémités – peler (une bande sur deux) et débiter en petits dés – faire frire dans l'huile d'olive – essuyer et réserver.

Tomates : enlever le pédoncule, couper en petits dés et épépiner le plus possible

Oignons : éplucher et débiter en petits morceaux.

Poivrons verts et rouge : enlever les extrémités – fendre en deux et enlever la peau blanche (indigeste) et pépins - faire frire dans l'huile d'olive – essuyer et réserver.

Ail : le débiter en petites rondelles.

Enfin, dans une cocotte – chauffer deux à trois cuillères d'huile d'olive – placer les légumes, les oignons, l'ail, le bouquet garni, deux à trois grains de poivre, un peu de sel (l'assaisonnement sera revu au final et selon les goûts)

Faire cuire à feu très doux pendant une quarantaine de minutes (cocotte couverte) – remuer très régulièrement.

En fin de cuisson placer les olives noires (qui seront enlevées au moment de servir) – retirer le bouquet garni.

La ratatouille peut être dégustée « chaude ou froide » en compagnie de viandes blanches et surtout être préparée à l'avance.

Cette ratatouille mise au point en 1977 a fait le bonheur de nombreux amis de Saint-émilion en Gironde, elle a été dégustée avec un « Bordeaux claret » !

Deux recommandations : utiliser les légumes du marché en raison d'une spontanéité de fraîcheur ; et je vous conseille de couper les légumes au plus fin, comme une brunoise* (ensemble de légumes coupés en dés de petite taille).