

# Ratatouille



## Ingédients nécessaires

huile : 15cl  
piment : 3 pincée(s)  
poivron : 1  
coriandre : 3 pincée(s)  
poivre : 3 pincée(s)  
gros sel : 1 pincée(s)  
courgette : 2  
échalote : 2  
herbes de provence : 3cs  
tomate : 4  
aubergine : 1

## Préambule

La ratatouille est un mélange de légumes qui est délicieux pour ta santé. Tu vas l'adorer et en plus, c'est super simple à faire. En avant, petit chef cuisinier !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par laver tous les légumes et par les couper en gros morceaux. Ensuite, fais revenir les échalotes dans une cocotte avec 10 cl d'huile.



## Etape 2

Ajoute ensuite les aubergines et la fin de l'huile.



## Etape 3

Remue bien, puis ajoute les courgettes.



## Etape 4

Ajoute ensuite les poivrons ainsi que 3 verres d'eau.



## Etape 5

Ajoute les tomates, le sel et tous les épices. Ferme la cocotte et laisse cuire ta ratatouille pendant 20 minutes.



## Etape 6

A la fin de la cuisson ta ratatouille est prête.



## Etape 7

Sers ta ratatouille avec une viande de ton choix. Bon appétit !

