



## CONSERVATOIRE GRAND SUD DES CUISINES DE TERROIR



**TERROIR 13 - 7 JUN 2009  
MARSEILLE**

---

### RATATOUILLE REVISITEE

---

#### **Ingrédients : 4 personnes**

- 500 gr d'aubergines
- 1 kg de tomates
- 500 gr de courgettes
- 2 poivrons
- 3 oignons
- 4 ou 5 gousses d'ail
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de curry
- 1 c à soupe de miel de garrigue
- herbes de Provence
- huile d'olive
- sel & poivre

**Ustensiles :** 1 sauteuse – 1 grande casserole – 1 saladier

#### **Préparation :**

- Laver, éplucher et découper en brunoise (très finement) les légumes. Laisser les gousses d'ail en chemise
- Faire cuire dans une sauteuse, avec un peu d'huile d'olive chaque légume séparément. (faire cuire les gousses d'ail avec les courgettes par exemple pour ne pas les oublier).
- Réserver les légumes cuits au fur et à mesure dans un saladier
- Quand ils sont tous cuits, les mettre dans une grande casserole. Rajouter alors une cuillère à café de paprika, une cuillère à café de curry et une bonne pincée d'herbes de Provence. Mélanger en laissant fondre une cuillère à soupe de miel au cœur des légumes. Assaisonner.
- Laisser cuire à feu doux une bonne dizaine de minutes jusqu'à ce que les légumes soient fondant.

**Le + de Sophie :** *j'accorde volontiers cette ratatouille à un filet mignon de porc... au miel !!!!*

---

Recette de Sophie LECAILLE