



## Ratatouille niçoise

14/11/2017 à 09h43

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 6 personne(s)

### Ingrédients :

- 1 kg de tomates mûres
- 3 poivrons verts ou rouges
- 6 petites courgettes
- 2 aubergines
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 25 cl d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de romarin
- 1 branche de basilic
- 1 brin de thym
- 1 pincée de sucre semoule
- Sel
- Poivre noir du moulin

### Préparation :

- Lavez les poivrons sous l'eau froide, coupez-les en deux, épépinez-les puis retirez les parties dures et blanches. Détaillez ensuite chaque poivron en fines lanières ;
- Pelez les aubergines en retirant une bande de peau sur deux. Détaillez-les ensuite en rondelles puis chaque rondelle en petits dés ;
- Retirez le pédoncule des courgettes, grattez (sans peler) leur peau puis détaillez-les également en petits dés ;
- Epluchez puis émincez les oignons ;
- Plongez les tomates dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 20 secondes puis passez-les sous l'eau froide et pelez-les ;
- Coupez ensuite les tomates en deux, épépinez-les puis détaillez leur chair en petits dés ;
- Lavez le basilic, épongez-le puis ciselez-le ;
- Epluchez les gousses d'ail et émincez-les ;
- Faites ensuite chauffer dans une grande cocotte en fonte l'huile d'olive et faites-y revenir pendant quelques minutes les aubergines et les courgettes en mélangeant constamment ;
- Dès qu'elles sont dorées, retirez les aubergines et les courgettes de la cocotte et réservez-les sur une assiette ;
- Mettez à leur place dans la cocotte bien chaude les oignons émincés, les lanières de poivrons et les gousses d'ail émincées ;
- Mélangez bien et faites revenir ce mélange pendant 5 mn à feu moyen ;
- Ajoutez ensuite à la cocotte les tomates concassées, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 10 mn, toujours à feu moyen et en mélangeant régulièrement ;
- Ajoutez ensuite les aubergines et les courgettes que vous aviez retirées auparavant de la cocotte. Salez, poivrez, ajoutez la pincée de sucre et les herbes effeuillées (laurier, thym, romarin et basilic ciselé) et mélangez ;
- Laissez ensuite mijoter la ratatouille à petit feu et à découvert pendant environ 1 heure. Remuez régulièrement ;
- En fin de cuisson, vérifiez l'assaisonnement en ajoutant éventuellement sel et poivre avant de servir.