

Ratatouille à l'algérienne



Ingrédients

4 c. à soupe d'huile d'olive, 2 courgettes moyennes coupées en dés de 2 cm, 1 grosse aubergine coupée également en dés, 2 gros poivrons verts coupés en petits morceaux, 1 carotte moyenne, pelée et coupée en petits dés, 3 oignons moyens grossièrement hachés, 1 tête d'ail (oui, pas une gousse), pelée et écrasée, sel et poivre au goût, eau, 4 ou 5 tomates étuvées (pelées), 1 c. à soupe de basilic sec

Préparation:

Chauffer l'huile dans une grande poêle ou un wok.

Ajouter tous les ingrédients sauf les tomates et le basilic, et un peu d'eau (environ 1/4 de litre).

Couvrir et cuire à feu moyen environ 45 minutes. Découvrir si les légumes rendent trop d'eau.

Ajouter alors les tomates et cuire encore 15 minutes. Ajouter le basilic et bien mélanger.

Servir avec du riz nature ou de la purée de pommes de terre.