

## **RATATOUILLE AU FOUR** (ou Tian rustique)

Moins grasse que la ratatouille traditionnelle elle se prête à de nombreuses variantes.

### **Pour 4 personnes :**

- 3 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 aubergine
- 1 petite courgette
- 2 gousses d'ail
- herbes
- 2 c à s d'huile d'olives
- sel, poivre

### **Réalisation :**

- épépiner les tomates et les poivrons, éplucher l'aubergine
- couper tous les légumes en cubes grossiers de 2 cm de côté environ
- les mettre dans un saladier et les assaisonner d'herbes de Provence, ail pilé, sel, poivre, huile et bien les mélanger
- les disposer dans un plat à gratin et enfourner à 200° pour 35 à 40 minutes
- on brassera le tout à la première coloration pour renforcer les arômes

### **Variantes :**

On pourra

- servir tel quel
- parsemer de fromage râpé et faire gratiner
- au sortir du four couler dessus deux œufs battus et servir aussitôt comme la tchatchouca
- couvrir d'un mélange œuf / crème / fromage à faire prendre et dorer au four en flan salé

### **Nota :**

Les proportions et même les éléments sont donnés à titre indicatif et seront adaptés en fonction des goûts et de la générosité du potager on peut de même pimenter plus ou moins ou ajouter de l'oignon préalablement tombé à blanc dans un peu d'huile pour qu'il soit cuit en même temps que le reste