

Ratatouille

La vraie ratatouille

Quand j'étais apprenti (voilà quelques années, donc !), les oignons et poivrons étaient saisis et colorés à l'huile d'olive, les courgettes et aubergines étaient coupées en gros dés et rissolés à l'huile d'olive. L'ensemble et le reste des ingrédients étaient mis dans un grand rondeau dont on lutait le couvercle (*luter, c'est entourer le couvercle et le dessus d'un plat à cuire (cocotte, marmite, terrine, etc.) d'une pâte qui scelle complètement le récipient*). La ratatouille était enfournée à four doux et confisait toute une nuit.

Bergère de légumes

Les recettes de ratatouilles actuelles sont réduites à leur plus simple expression : on « oublie » de faire rissoler les légumes et la cuisson est ramenée à moins d'une demi-heure. Autrefois, on appelait cette recette simplifiée : « **bergère de légumes** ».

Une recette simple, rapide et légère : la « Ratatouille » au four

- 1) Couper les légumes (oignons, poivrons, courgettes (non épluchées), aubergines (non épluchées) en cubes de 1,5 cm de côté.
- 2) Les disposer dans une grande plaque allant au four
- 3) Arroser d'un peu d'huile d'olive
- 4) Cuire à four très chaud (220°C – Th 7-8) jusqu'à ce que les légumes commencent à colorer, en les remuant souvent.
- 5) Au terme de leur cuisson, les transvaser dans une petite marmite et ajouter les tomates coupées en petits dés, l'ail haché, le thym, le laurier, le sel, le poivre et une pincée de piment d'Espelette (ou de Cayenne).
- 6) Cuire doucement le tout 8 à 10 minutes environ. Enlever les arbres (thym et laurier).