



# Ratatouille

## Les ingrédients (personnes: 4)

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert et 1 rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



## Préparation

Laver et détailler les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et le rouge, en cubes de taille moyenne. Couper les tomates en quartiers, et émincer l'oignon. Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive et y mettre les uns après les autres les différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Commencer par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates. Ajouter un beau bouquet garni de thym, de romarin et de laurier, saler, poivrer, puis couvrir pour laisser mijoter 40 minutes en remuant régulièrement. A environ 10 minutes du terme de la cuisson, ajouter les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrir de nouveau.

## Informations générales

Le film « Ratatouille: Le rat Remy rêve de devenir maître d'un restaurant. Un jour, dans la cuisine d'un restaurant de classe à Paris, il voit l'aide de cuisine inepte, Linguini, saisonner une soupe. Il intervient et sauve le repas en ajoutant secrètement des ingrédients, mais est découvert et capté par Linguini. Quand une critique de restaurant célèbre ne tarit pas d'éloges sur la soupe, le chef défiant force Linguini de prouver ses compétences de nouveau. Linguini s'allie au rat en cachette du personnel. Remy se cache sous le tablier de Linguini et soutient son ami humain. Les deux proposent le repas simple Ratatouille au critique grincheux Anton Ego. Ils ont pourtant tellement affiné le repas que M. Ego en est absolument ravi.