

recette écomiam

# RATATOUILLE CONFITE



4 pers.



10 min



1 h

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 500 g de courgettes en rondelles
- 500 g d'aubergines en morceaux
- 150 g de mélange de poivrons en morceaux
- 100 g d'oignons rouges émincés
- 400 g de palets de tomate
- 10 g d'ail

### Épicerie / Marché

- 1 cuillère à soupe de sucre
- huile d'olive
- un bouquet de basilic
- sel & poivre

## Préparation

- Ciselez le basilic.
- Faites revenir les oignons et l'ail avec de l'huile d'olive, réservez.
- Faire revenir les aubergines avec de l'huile d'olive, salez et poivrez, réservez.
- Faites revenir les courgettes et les poivrons avec de l'huile d'olive, salez et poivrez, réservez.
- Faites fondre les palets de tomate avec le sucre.
- Dans une cocotte superposez chacun des ingrédients dans l'ordre de cuisson, ciselez du basilic entre chaque couche et finissez par la sauce tomate puis fermez avec le couvercle.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 45 min.

Bon appétit !