



FACILE-4PERS-PREP : 40 MIN- CUISSON : 1H

# RATATOUILLE CONFITE

11 oignon  
1 gousse d'ail  
3 courgettes  
2 aubergines  
4 tomates  
1 cuil. à soupe de sucre  
Huile d'olive  
Sel, poivre  
Laurier

Pelez et émincez tous les légumes.

Dans une grande cocotte en fonte, faites chauffer 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Faites blondir les oignons et l'ail 5 min. Réservez.

Faites revenir les aubergines 10 min. Réservez.  
À leur place, versez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et faites sauter les courgettes et le poivron 10 min. Réservez.  
Faites confire les tomates 5 min avec le sucre en poudre.

Préchauffez le four à 180 °C.  
Remettez tous les légumes dans la cocotte, salez, poivrez.  
Glissez les feuilles de laurier dans les légumes, posez le couvercle sur la cocotte.  
Enfournez pour 1h.

Servez chaud ou froid.