IGUAFLHOR
Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

Ratatouille du terroir

Réalisation 35 min

Cuisson 40 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 aubergines blanc
- 2 courgettes
- 250 gr de giraumon
- 1 poivron
- 2 tomates
- 2 christopines
- Huile d'olive
- **Epices et condiments**
  - 1 bouquet garni traditionnel (thym frais, feuille de bois d'Inde, queue de persil)
  - 2 pieds de cives
  - 1 oignon
  - 1 piment végétarien
  - 2 gousses d'ail
- **Assaisonnement :** sel fin, poivre.

Matériel : une sauteuse

RÉALISATION

- Laver, éplucher les légumes, monder les tomates.
- Tailler tous les légumes en grosse brunoise
- Emincer les épices.
- Dans une sauteuse, mettre à chauffer l'huile, faire revenir les épices 5 mn, ajouter les légumes, bien mélanger, mettre le bouquet garni
- Laisser mijoter à feux doux pendant 35 mn, mouiller de temps en temps
- Au terme de la cuisson rectifier l'assaisonnement
- **Dresser la ratatouille créole :**
  - Façonner une forme de votre choix à l'aide d'un petit cercle, ou ramequin, accompagner d'une viande grillée, ou rôti au four,

Astuce : on peut aussi réduire sur la quantité de légumes ou ajouter d'autres produits du jardin créole, vous pouvez aussi cuire séparément tous les légumes avant de les mélanger (préparation plus longue)