

. Ratatouille à l'orientale .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 aubergine
- 1 boudin blanc
- 1 c.à.c de paprika
- 1 c.à.c d'herbes de Provence
- 1 c.à.s d'huile
- 1 c.à.c. de raz-el-hanout
- 1 pincée de sel et poivre
- 1 pomme de terre
- 150 g de pois chiche
- 2 courgettes
- 4 tomates pelées
- 60 g de raisins secs

- Laver, peler et découper en rondelles les légumes
- Précuire les légumes et la pomme de terre dans une casserole à ébullition pendant 15 minutes
- Égoutter les légumes et les faire revenir dans une sauteuse légèrement huilée, ajouter l'assaisonnement
- Laisser mijoter, ajouter un peu d'eau puis ajouter la saucisse découpée en rondelle, raisins et pois chiches
- Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes à feu doux, assaisonner à convenance

