

## . Ratatouille à la montbéliarde .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 aubergine
- 1 c.à.s d'huile
- 1 courgette
- 2 navets
- 2 petites pommes de terre
- 2 saucisses de Montbéliard
- 2 tomates
- 25 cl de vin blanc
- Sauge, romarin, curry
- Sel, poivre

- Laver, peler et découper en rondelles les légumes, les faire revenir dans une sauteuse huilée
- Laisser mijoter puis ajouter la saucisse découpée elle aussi en rondelle
- Poursuivre la cuisson pendant 25 minutes à feu doux, assaisonner à convenance

