



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Ratatouille aux 3 aubergines .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 aubergine noire
- 1 aubergine blanche
- 1 aubergine graffiti
- 1 grosse tomate
- 1 courgette
- 1 échalote
- 1 oignon
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

- Laver les légumes et les couper en gros morceaux. Peler et émincer l'oignon et l'échalote
- Faire revenir les légumes (sauf la tomate) dans une sauteuse chaude huilée pendant 25 minutes
- Au bout des 25 minutes ajouter les morceaux de tomates et assaisonner la préparation, bien mélanger
- Accompagner d'une escalope de poulet marinée dans des aromates et de la sauce soja

*Astuce : Cette recette permet de mettre en valeur les 3 coloris d'aubergine*

