

Recette de la ratatouille au four

Ingrédients : pour 6 personnes

900g de saucisse fraîche (coupée en 6 morceaux de 150g chacun) ;
3 courgettes ;
2 aubergines ;
4 tomates ;
1 poivron rouge ;
1 poivron vert ;
1 oignon doux de Lésignan ;
sel ; poivre ; huile d'olive ; herbes de Provence.

Préparation :

Epluchez si vous le souhaitez et découpez tous vos légumes. Les mettre dans un plat allant au four avec 1 filet d'huile d'olive. Ajoutez les herbes de Provence puis les 6 morceaux de saucisse fraîche.

Faire cuire thermostat 7 (420°C) pendant

20 minutes. Sortez, remuez et remettez au four thermostat 5 (300°C) pendant 10 minutes si nécessaire.

Dégustez chaud ! *Bon appétit !*