Ratatouille (façon Didier)

Faire revenir les oignons dans l’huile d’olive, à feu vif (ils doivent êtres transparents)

Ajouter les poivrons, coupés en lanières, faire revenir à feu vif, couvrir

Ensuite, ajouter les aubergines, faire revenir à feu vif, couvrir

Puis, ajouter les courgettes à feu moyen et couvrir

Réduire le feu

Mettre sel, poivre, origan

Puis ajouter, les tomates

Laisser cuire 45 à 50 minutes, mais pas plus