Sauce de légumes pour pâtes (façon Didier)

Oignons : faire revenir à feu vif, dans l’huile d’olive, sans couvercle

Lorsqu’ils sont transparents, mettre les aubergines, 5 à 10 minutes à feu moyen avec couvercle

Puis mettre les courgettes à feu vif avec couvercle, pendant 10 minutes (entre 5 et 10 minutes)

Mettre sel, poivre, origan, herbes de Provence

Ajouter ensuite les champignons, à petit feu pendant 15 minutes

Ne pas brasser

Cuisson totale : 45 minutes environ