

Recette de la Ratatouille à la bretonne Ratatouille à la bretonne ( recette bretonne )

Pour 4 personnes :

2 aubergines,  
1 petit chou-fleur,  
3 tomates,  
1 poivron,  
3 oignons ou, mieux,  
une demi-botte d'oignons nouveaux,  
2 courgettes,  
2 gousses d'ail,  
1 bouquet garni,  
4 tranches de jambon blanc,  
sel, poivre,  
1 dl d'huile d'olive.

Peler aubergines, courgettes et tomates et les couper en gros dés.

Peler les oignons, les couper en rondelles s'ils sont gros, en quatre si ce sont des petits oignons nouveaux.

Diviser le chou-fleur en petits bouquets.

Épépiner le poivron et le découper en lanières.

Faire chauffer l'huile d'olive y mettre tous les légumes, le bouquet garni, les gousses d'ail épluchées mais non coupées, sel, poivre.

Couvrir et cuire doucement pendant une heure 30 minutes environ.

Retirer le bouquet garni et les gousses d'ail.

Pour servir, dresser la ratatouille en dôme dans un plat creux et disposer, dessus, les tranches de jambon.