

Recette de la semaine : Ratatouille



Ingrédients pour 2 personnes:

- 1 poivron
- 1 courgette
- 1 oignon de printemps
- 1 pièce d'ail
- 1 pièce de gingembre
- 1 oignon
- huile
- evtl. lait et de la crème
- poivre
- sel

Matériel :

- poêle
- pelle
- petits bols
- couteau
- planche à découper

1



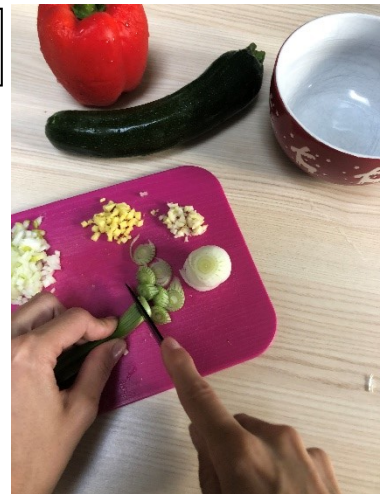
Pèles l'oignon, l'ail, et le gingembre et coupes-le en petits morceaux.

2



Coupe le bout de l'oignon et jettes-le au composte.

3



Coupe l'oignon de printemps en petites tranches.

4



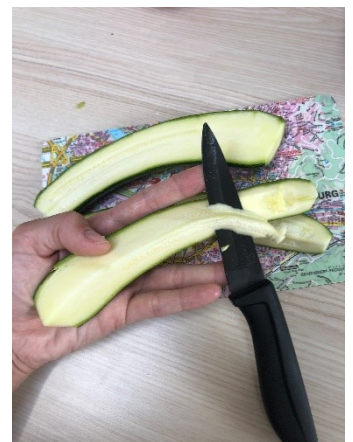
Lave le poivron et sortes le blanc et les petits noyaux.

5



Coupe le poivron en petits morceaux.

6



Lave la courgette et sorts les petits noyaux.

7



Coupe la courgette en petits morceaux.

8



Ajoute les oignons, l'ail et le gingembre dans l'huile échauffé dans la poêle.

9



Ajoute la courgette et le poivron dans la poêle.

10



Ajoute des épices selon ton goût.

11



Tu peux aussi ajouter un peu de la crème fleurette / fraîche

12



Si tu veux, tu peux aussi ajouter un peu de lait.

Nous te souhaitons
un bon appétit!

