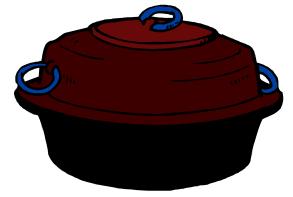


## Ratatouille de légumes de "Jeannette"



6 portions

1	petite aubergine
2	courgettes
2	oignons
3 c. à soupe	huile
1 feuille	laurier
2 c. à soupe	basilic
1 c. à soupe	thym
	sel et poivre
8	tomates
2	piments
2 gousses	ail
4	carottes en rondelles
4 branches	céleri
	chou-fleur
	brocoli
	bouillon de poulet ou base de poulet

12 portions

2
4
4
6 c. à soupe
2 feuilles
4 c. à soupe
2 c. à soupe
16
4
4 gousses
8
8 branches

24 portions

4
8
8
12 c. à soupe
4 feuilles
6 c. à soupe
3 c. à soupe
32
8
8 gousses
16
16 branches

- Dégorger les aubergines en les saupoudrant de gros sel.
- Hacher grossièrement les légumes.
- Faire revenir dans une marmite les oignons dans l'huile et ajouter tous les autres ingrédients ainsi que les épices.
- Cuire à feu moyen jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- Servir sur des nouilles ou sur du riz.

**Nourrissant !**