



Bohémienne de légumes

pour 4 personnes

- 800g d'aubergines
- 400g de tomates
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 branche de sarriette
- 4 feuilles de sauge
- huile d'olive
- sel et poivre.



■ *Poêlée d'aubergines aux tomates à l'ail aux oignons et aux herbes*

Version de la ratatouille sans courgettes. A déguster froid au chaud, avec des copeaux de parmesan.

■ Lavez les légumes, supprimez les pédoncules des aubergines et coupez les en gros dés. Supprimez la peau des tomates en les ébouillantant, supprimez les pépins, et coupez-les en gros dés. Epluchez et émincez les oignons. Epluchez, dégermez et écrasez l'ail.

■ Dans une grande poêle, versez un peu d'huile d'olive, les légumes et les herbes. Salez modérément, et faites compoter l'ensemble à feu doux pendant environ une heure.

■ Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.