



RATATOUILLE

INGRÉDIENTS

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 370 ml, il faut :

- 2 kg d'aubergines
- 2 kg de courgettes
- 2 kg de tomates
- 700 gr de poivrons
- 3 gros oignons
- 4 éclats d'ail
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 4 feuilles de laurier

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES

1. Laver les aubergines et ôter les pépins s'il y en a.
2. Fendre les poivrons, retirer les graines et la partie blanche. Ils peuvent également être pelés.
3. Peler et épépiner les tomates.
4. Couper les légumes en dés plus ou moins gros selon le goût.
5. Eplucher et couper l'ail et les oignons en petit morceaux.
6. Faire revenir les oignons dans une casserole avec un peu d'huile d'olive puis ajouter les aubergines. Laisser cuire pendant 10 minutes.
7. Ajouter les poivrons et laisser cuire pendant 10 minutes.
8. Ajouter l'ail, les courgettes et les tomates. Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes sans couvrir.
9. Remplir les bocaux avec la préparation de ratatouille chaude.
10. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
11. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
12. Recouvrir les bocaux d'eau.
13. Pasteuriser 75 minutes à 100°C.

(Source : site internet « Le Parfait » - www.leparfait.fr)