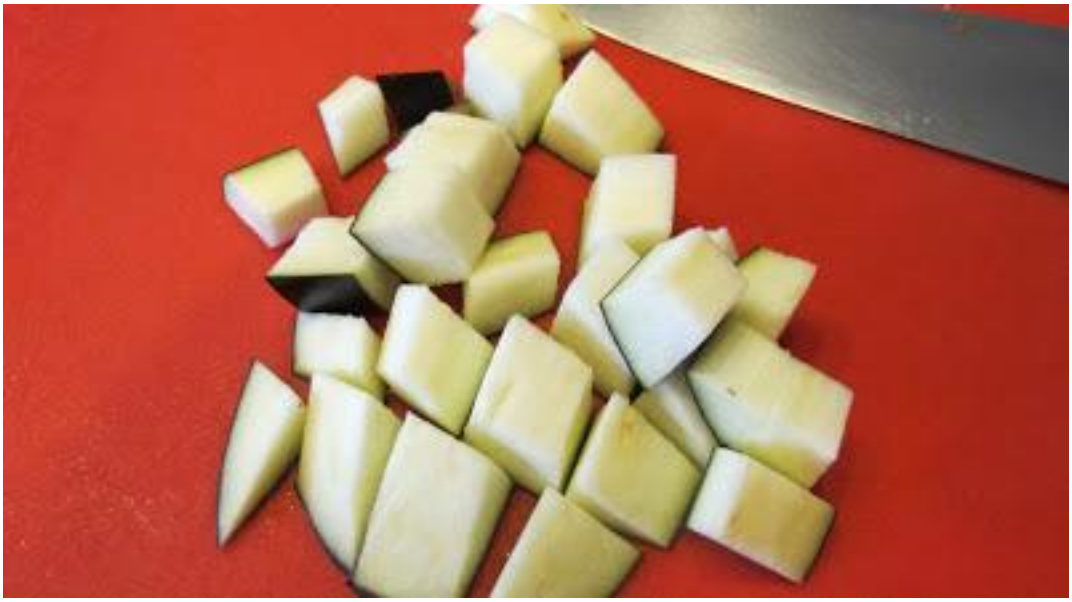
Cuisine en bouche

LA RECETTE

2 aubergines, 4 tomates, 2 courgettes, 2 pommes de terre, 2 oignons, thym, laurier, farine.

Ma recette consiste à cuire **précuire** séparément les légumes.

Couper en dés les aubergines.



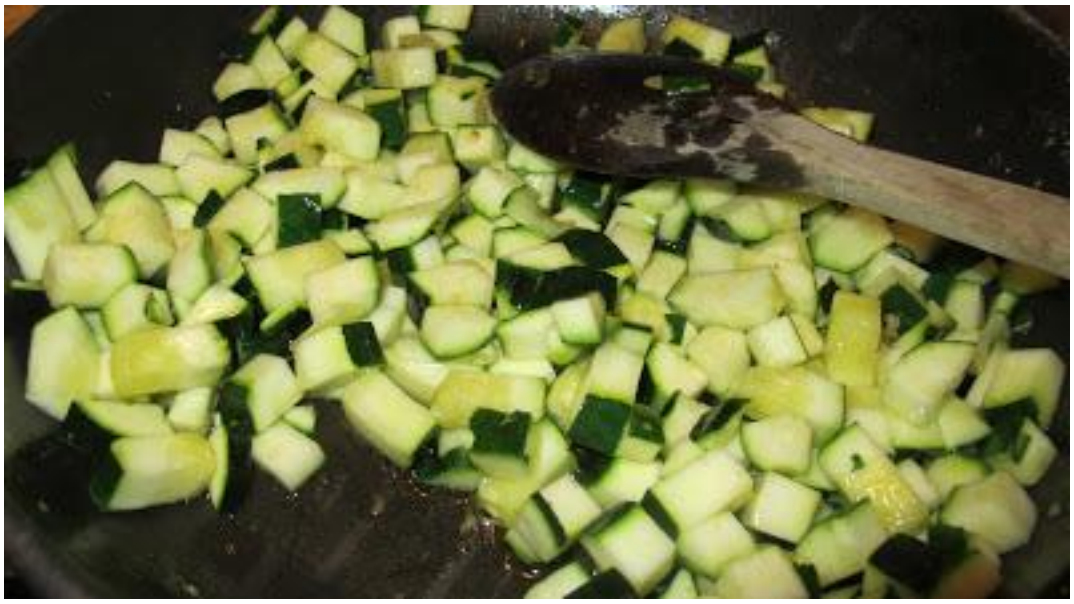
Dans un faitout, **verser** de l'huile d'olive et faire **revenir** les aubergines.

L'aubergine est comme une éponge, elle **boit** très vite l'huile, donc parfois il faut en **rajouter**.

Saupoudrer de farine et **continuer** un peu la cuisson.
Retirer les aubergines et **remplacer** par les courgettes.

Avant de les **retirer saupoudrer** avec un peu de farine.

La farine fait en sorte que la sauce sera plus épaisse.



Ensuite **continuer** avec les oignons râpés et les tomates.

Écraser les tomates avec un presse purée ou une fourchette.

Ajouter le laurier et le thym.

À ce moment de la recette, **ajouter** les légumes précuits et les dés de pommes de terre.

Bien **mélanger**.

Faire **cuire** encore environ 30 mn, jusqu'à la cuisson totale des légumes.

Saler et **poivrer.**