

# Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

---

## Ratatouille au four

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 2 h**

### ***Ingrédients :***

2 courgettes  
1 poivron vert  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
1 belle grappe de tomates cerise  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
1 feuille de laurier  
1 branche de thym  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

### ***Préparation :***

Préchauffez le four à 160°C.

Lavez et coupez les courgettes en petits dés.

Nettoyez les poivrons, évidez-les puis coupez-les en petits dés

Epluchez l'oignon et émincez-le.

Dans une cocotte en fonte, mettez tous les dés de légumes, les gousses d'ail entières, les tomates cerise, la feuille de laurier, la branche de thym, le sel, le poivre et l'huile d'olive.

Mélangez soigneusement le tout avec une cuillère en bois.

Fermez la cocotte et mettez-la au four.

Laissez la ratatouille cuire à couvert pendant 2 heures.

La ratatouille est bien confite, servez-la chaude.