

## Ratatouille

### Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 3 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre



### Préparation :

Lavez et détaillez les courgettes, l'aubergine, les poivrons en cubes de taille moyenne.

Coupez les tomates en quartiers et émincez l'oignon.

Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les uns après les autres les différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuirez ensemble.

Après avoir fait cuire les légumes, ajoutez-les aux tomates et aux oignons, baissez le feu puis mélangez. Ajoutez un beau bouquet garni de thym, de romarin et de laurier, salez, poivrez, puis couvrez pour laisser mijoter 40 minutes en remuant régulièrement.

À environ 10 minutes du terme de la cuisson, ajoutez les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrez de nouveau. N'hésitez pas à goûter et à assaisonner de nouveau selon vos goûts.

## Gaspacho de melon au porto

### Ingrédients / pour 6 personnes :

- un melon
- 30ml de porto rouge ou pineau rouge
- 6 tranches de jambon de pays

### Préparation :

Couper le melon en deux, ôter les pépins et récupérer la chair.

Mixer la chair du melon jusqu'à obtention d'une préparation lisse, sans morceaux, puis ajouter le porto ou le pineau.

Verser dans des verrines et déposer une petite brochette de jambon de pays.

Réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

