

# RATATOUILLE

Pour 6 personnes



*5 petites courgettes coupées en tranches d'un ½ centimètre  
1 poivron rouge coupés en petit dés  
1 poivron vert coupés en petit dés  
1 poivron jaune coupés en petit dés  
1 aubergine coupés en tranches d'un ¼ centimètre  
4 tomates coupés en petit dés  
2 petits oignons émincées  
1 échalotes entière émincée  
2 gousses d'ail haché  
2 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de sel  
1/8 cuillère à café de piment d'Espelette  
1/2 cuillère de paprika  
Des herbes de Provence*

**Dorez pendant le préchauffage les oignons et les échalotes avec d'huile d'olive.**

**Ajoutez les poivrons et l'aubergine puis laissez dorer pendant 5 minutes.**

**Quand les oignons sont dorés ajoutez les tomates mélangez et attendre la fin du dorage.**

**Ajoutez les courgettes, les herbes de Provence, l'ail, le sel, le paprika et le piment d'Espelette.**

**Mélangez le tout et mettre 2 mn de cuisson sous pression.**

**Ne pas ajouter d'eau**