

## Confit de ratatouille

Préparation 1 h

Cuisson 5 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

- 2 belles aubergines
- 2 poivrons verts
- 1 poivron rouge
- 4 gros oignons blancs
- 4 courgettes
- 10 tomates
- 6 c à s de concentré de tomates
- 5 gousses d'ail
- 4 c à s d'huile de tournesol
- 8 c à s d'huile d'olive
- 10 brins de thym
- 3 feuilles de laurier
- 4 morceaux de sucre

Peler et épépiner les tomates, puis les mixer avec les 5 gousses d'ail. Mettre le jus obtenu dans une casserole avec le sucre et le laurier et faire réduire jusqu'à la consistance d'une purée.

Émincer les oignons épluchés et les faire fondre à feu doux dans une poêle avec 2 c à s d'huile de tournesol et du poivre. Verser dans une cocotte en fonte et faire mijoter à feu très doux.

Émincer les poivrons ( je les ai épluchés pour qu'ils soient plus digestes ) et les faire fondre dans 2 c à s d'huile de tournesol avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient mous. Les mettre dans la cocotte.

Laver les courgettes, les couper en petits cubes et les faire dorer à la poêle dans 2 c à s d'huile d'olive et avec le thym. les mettre dans la cocotte et continuer la cuisson à feu très doux.

Laver les aubergines, les couper en petits cubes et les faire dorer dans 4 c à s d'huile d'olive avec du poivre. Quand elles sont molles les ajouter dans la cocotte.

Ajouter le concentré de tomates et la purée de tomates, et laisser mijoter à découvert pendant 5 h environ à tout petit feu. Le confit de ratatouille est prêt quand il change de couleur et devient foncé. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Si, à ce moment-là, il remonte un peu d'huile à la surface ou de jus, le retirer et arroser la ratatouille au moment du service avec un filet d'huile d'olive.

Ce confit de ratatouille se déguste chaud ou froid. Froid sur une tartine de pain de campagne grillé c'est un délice, avec juste un petit peu de fleur de sel.

J'insiste sur le fait qu'il faut que la cuisson se fasse à très petit feu. J'ai une plaque au gaz, j'ai mis en veilleuse avec directement sur le brûleur le petit disque pour plat mijoté fourni avec la plaque de cuisson, mais comme je trouvais que la cuisson dans la cocotte était encore trop forte, j'ai intercalé entre le support et la cocotte une plaque de relais pour induction . C'était parfait ainsi, je regardais tous les 3/4 h environ et je mélangeais. Rien n'a attaché (ce que je craignais ), c'était parfait.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>