



Temps Total  
**35 MIN.**

Portion  
**7 OZ / 199 G**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**24**

Cette casserole faite entièrement de légumes améliore la ratatouille en la rendant facile à faire et toujours aussi délicieuse. Ajoutez-y de la mozzarella, pour obtenir une saveur crémeuse et fort satisfaisante.

### INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Aubergine, pelée et coupée en dés	3 1/2 lb	1 kg
Oignons frais, coupés	8 oz	250 g
Ail, émincé	1 c. à t.	5 mL
Huile végétale	3 c. à s.	45 mL
Courgette, coupée en cubes	1 1/4 lb	1 kg
Poivron vert, coupé en cubes	11 oz	330 g
Soupe Tomates, de Campbell®	48 oz	11/2 L
Eau	1 tasse	250 mL
Basilic	1 c. à s.	15 mL
Poivre	1 c. à t.	5 mL

### INSTRUCTIONS

1. Saler l'aubergine légèrement pour soutirer les jus amers. Laisser reposer pendant 10 minutes. Rincer et sécher.
2. Faire sauter les oignons dans de l'huile avec de l'ail. Ajouter les autres légumes et cuire pendant 10 minutes. Remuer doucement. Ajouter la soupe, l'eau et les assaisonnements. Laisser mijoter pendant 15 minutes.
3. Disposer dans un plat de cuisson graissé. Cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 20 minutes.