



Temps Total
95 MIN.

Portion
5,6 OZ/158,8 G

Difficulté
EASY

Cette ratatouille réconfortante propose un plat végétalien satisfaisant, riche en saveurs méditerranéennes qui s'avèrent très populaires.

Rendements
32

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Huile d'olive	1/2 tasse	125 mL
4 oignons, en tranches	4 tasses	1 L
4 poivrons rouges, en tranches	6 tasses	1 L
Ail, émincé	1/4 tasse	60 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Soupe condensée aux tomates de Campbell®.	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Feuilles de basilic, fraîches OU	1 tasse	250 mL
Basilic, séché	2 c. à t.	10 mL
1 aubergine, tranchée finement en rondelles	24 oz	680 g
2 courges musquées ; pelées, épépinées et tranchées finement en rondelles	36 oz	1020 g
6 courgettes, tranchées finement en rondelles	36 oz	1020 g
6 tomates prunes, en fines tranche	24 oz	680 g
Assaisonnement italien séché	4 c. à t.	20 mL



Tip

* Can also use Campbell's® Condensed Reduced Sodium Tomato Soup, 12 x 1.36 L (48 oz), code #18987



INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole à feu moyen, verser 1/4 tasse (60 mL) d'huile. Ajouter les oignons, les poivrons rouges, l'ail et 1 c. à t. (5 mL) de poivre noir ; cuire, en remuant de temps en temps, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes commencent à ramollir.
 2. Incorporer la soupe condensée aux tomates et porter à ébullition. Incorporer le basilic. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les saveurs se marient.
 3. Transférer la sauce dans un moule de restauration graissé de 20 x 12 x 2 1/2 po (50 x 30 x 6 cm).
 4. Arrange eggplant, squash, zucchini and tomato slices in an alternating and overlapping pattern over sauce. Drizzle with remaining oil.
 5. Sprinkle Italian seasoning and remaining black pepper over top of casserole. Cover tightly with foil.
 6. Bake in 400F (200C) oven for 35 to 45 minutes or until vegetables are tender. Remove foil and bake for 15 to 20 minutes or until vegetables are golden and internal temperature of 165F (74C) or higher is held for 15 seconds.
- CCP: Hold hot at 140F (60C) or higher for serving.
CCP: Serve with sprinkle of shredded vegan Parmesan cheese if desired.