



## **RATATOUILLE SANS GLUTEN**

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Portions : 6 à 8

### **INGRÉDIENTS :**

- 2 à 3 courgettes moyennes coupées en cubes
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail en chemise non pelées
- 1 poivron rouge coupé en cubes
- 1 petit pâtisson coupé en cubes (facultatif)
- 660g (4 tasses) de petites tomates
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) d'[origan séché](#)
- Sel et poivre du moulin au goût

### **PRÉPARATION :**

1. Préchauffer le four à 200°C (400°F).
2. Recouvrir une grande plaque de cuisson d'un papier sulfurisé (papier parchemin).
3. Mélanger tous les ingrédients et les déposer sur la plaque.
4. Mettre au four et cuire pendant une heure.
5. Lorsque refroidi, presser les gousses d'ail afin d'en retirer la purée et mélanger aux légumes.