

Ratatouille aux courgettes

1 c, à t. d'huile d'olive
1 oignon haché
1 poivron rouge émincé
2 gousses d'ail émincées
4 courgettes coupées en petits morceaux
1/4 de t. de vin blanc
2 tomates épépinées coupées en dés
1 feuille de laurier
3 branches de thym
Sel et poivre
2 c. table de basilic frais

Mettre le ip à SAUTÉ.

Faire chauffer l'huile et faire revenir l'ail, les oignons et les poivrons. Quand les légumes commencent à brunir ajouter les courgettes. Faire cuire quelques minutes, gratter le fond et ajouter le vin, les tomates, la feuille de laurier, le thym, le sel et le poivre.

Fermer le couvercle et cuire 3 m. à MANUEL. Faire descendre la pression rapidement. Remettre le ip à SAUTÉ et faire diminuer le liquide un peu. Enlever la feuille de laurier. Ajouter le basilic et un peu d'huile d'olive. On peut ajouter du parmesan.

Traduit de :

**Randolph, Laurel Instant pot electric pressure cooker
cookbook : easy recipes for fast and healthy meals**

