

# Ratatouille aux diots

**Pour 6 personnes :**

**Ingrédients :**

- 350g d'aubergines
- 350g de courgettes
- 2 gros oignons
- 350g de poivron rouge
- 500g de tomates bien mûres
- 10cl de vin blanc
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- bouquet garni
- 1 pincée de sel
- 5 diots

- 1.** Eplucher les oignons et les couper en gros morceaux et émincer le poivron en lamelles.
- 2.** Faire revenir le poivron et les oignons avec l'huile d'olive dans une cocotte à feu doux.
- 3.** Couper les tomates, courgettes, aubergines et diots en gros morceaux.
- 4.** Les ajouter aux oignons avec le vin blanc, le sel et le bouquet garni puis laisser mijoter à couvert 1h.

