



Tcha-chouka

ingrédients : 500 g oignons • 600 g aubergines • 400 g poivrons • 600 g courgettes
 • 1 kg de tomates (allongées de préférence) • 4 gousses d'ail pilées • thym • huile d'olive
 • poivre et sel

Préparation

Couper les oignons en fines lamelles avec le disque spécial oignons 1 mm de votre coupe-légumes.

Couper les poivrons en fines lamelles en utilisant le disque bâtonnet.

Couper les aubergines et les courgettes en cubes en utilisant l'équipement macédoine 10x10x10 mm.

Couper les tomates en petits cubes en utilisant l'équipement macédoine 8x8x8 mm.

Faire revenir dans l'huile d'olive séparément :

- les oignons
- Les aubergines
- Les poivrons
- Les courgettes
- Les tomates + l'ail +thym

Réservedans 1 plat à gratin les légumes mélangés.

Cuire au four 20 minutes à 160°/170°