

Ratatouille aux œufs et aux Olives à Cuisiner à la Provençale

Aujourd'hui, c'est au tour de **Madame Juju** de vous concocter une délicieuse recette, simple et réconfortante : une ratatouille revisitée avec des œufs et la nouveauté de cette fin d'année, les **Olives à Cuisiner à la Provençale**. Parfaite pour vous réchauffer lors de vos soirées d'automne ☑

- 3 Pers.
- 20 Min.
- 40 Min.

Ingrédients

- 1 sachet d'**Olives à Cuisiner à la Provençale**
- 1 aubergine
- 3 courgettes
- 5 tomates
- 4 œufs
- 5 cuillères à soupe d'**huile Tramier 3 huiles mélangées vierges Bio**
- Sel
- Poivre

Préparation

Lavez et coupez vos légumes en petits morceaux.

Ajoutez les **Olives à Cuisiner à la Provençale**.

Ajoutez l'**huile**, le sel et le poivre.

Faire cuire le tout dans une cocotte en fonte durant 30 min à feu doux, remuez régulièrement.

A la fin de la cuisson, ajoutez les œufs sur la ratatouille.

Couvrir et faire cuire à feu doux 10min de plus.

C'est prêt, régalez-vous !

Astuce

N'hésitez pas à faire cette ratatouille la veille, elle n'en sera que meilleure le lendemain lorsque les légumes auront bien macéré.

Autres recettes aux Olives à Cuisiner

Roulés de pommes de terre et Olives à Cuisiner à la Provençale

Poulet cocotte aux Olives à Cuisiner à la Marocaine

Découvrez l'article sur les Olives à Cuisiner :

Les Olives à Cuisiner : le nouveau geste simple et gourmand