

Compotée de légumes provençale



Compotée de légumes provençale

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 kg d'oignons
2 poivrons verts
1 poivron jaune
1 kg de petites tomates
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 morceaux de sucre
4 brins de thym
100 g d'olives noires
sel poivre

Préparation

Pelez et émincez finement les oignons. Lavez les poivrons, ouvrez-les pour ôter les pépins et filaments. Emincez-les finement.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Mettez les oignons à revenir doucement sans colorer 10 min, en remuant régulièrement. Ajoutez alors les poivrons, le sucre et le thym émiété. Salez et poivrez généreusement, remuez, laissez mijoter 15 min en remuant régulièrement.

Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en quatre et mettez-les dans la cocotte. Remuez, couvrez et laissez cuire 30 min à feu moyen en remuant de temps en temps.

Passé ce temps, découvrez la cocotte, réglez le feu au minimum, remuez. Laissez cuire une heure ou plus, afin que toute l'eau s'évapore et qu'il ne reste plus qu'un confit de légumes.

Au dernier moment, ajoutez les olives dénoyautées et coupées en rondelles. Servez chaud, tiède ou froid.

Le bon accord vin

un côtes-du-luberon

Notes personnelles