



# Chichoumeille Languedocienne

---

## Préparation

### Ingédients

1 kg d'aubergines  
1 kg de tomates  
280 gr d'oignons du  
Vigan  
800 gr de courgettes  
gardoises  
1 poivron vert  
Fleurs de thym  
Gousse d'ail  
1/2 verre d'huile d'olive  
Sel, poivre

Coupez en gros morceaux 1 kg d'aubergines épluchées, salez, laissez dégorger 30 mn, versez-les dans une grande poêle avec l'huile d'olive.

Faites les dorer et ajoutez les oignons émincés, les courgettes épluchées et coupées en dés assez épais, le poivron vert débité en tronçons.

Salez, poivrez, ajoutez le thym, la gousse d'ail et les tomates pelées, épépinées et écrasées.

La cuisson doit être lente, il faut évaporer doucement l'eau des tomates. Remuez, goûtez. Servir chaud.