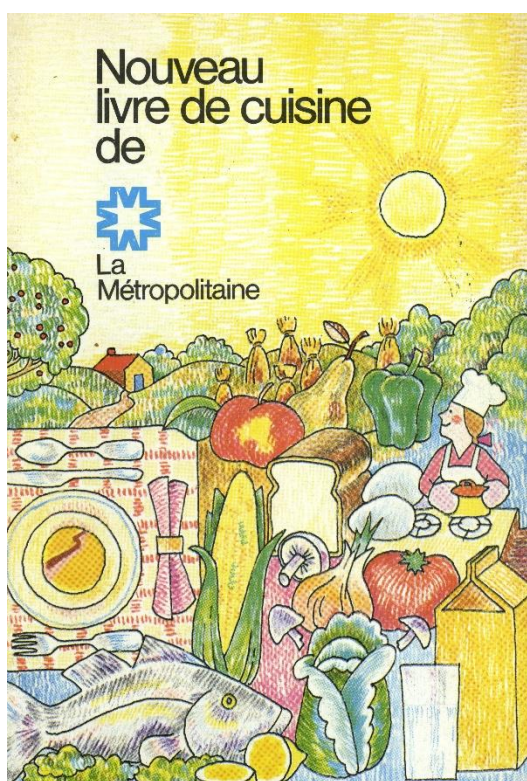


WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



Ratatouille

$\frac{1}{3}$ de tasse d'huile végétale
2 gousses d'ail, hachées fin
1 petite aubergine, pelée et coupée en dés
 $\frac{1}{2}$ livre de courgettes, tranchées
2 oignons moyens, tranchés mince
1 poivron vert, égrené et tranché
4 tomates moyennes, pelées et tranchées
Sel et poivre
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de sucre

Chauffer l'huile dans un plat à four de grande dimension et faire revenir l'ail, l'aubergine, les courgettes, les oignons, et le poivron jusqu'à consistance tendre mais encore ferme. Assaisonner de sel, de poivre, de sucre et d'origan. Disposer les tranches de tomates sur le dessus. Cuire à 375 degrés F. (four modérément chaud) de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres. 4 portions.