**La recette: RATATOUILLE**





**Ratatouille is a French dish: ‘rata’ is slang from the French army, meaning ‘chunky stew’ and ‘touiller’ means ‘to stir.**

Here is a French recipe for Ratatouille. Can you translate it into English?



* 25cl d’huile d’olive
* 2 gousses d’ail
* 150g d’oignons
* 150g de poivrons jaunes
* 1kg de courgette
* 750g d’aubergine
* 600g de tomates
* Herbes de Provence
* Sel, Poivre
1. Coupez l’ail, les oignons, les poivrons, l’aubergine et les tomates.
2. Mettez les légumes dans un poêle avec l’huile d’olive, le sel et le poivre.
3. Cuisinez pour environ 1 heure, remuez de temps en temps.
4. Ajoutez les herbes de Provence.
5. Servez.

**Vocabulaire:**

Ail = garlic
Poivrons = peppers
Coupez = cut
Mettez = put
Un poêle = a frying pan
Cuisinez = cook
Remuez = stir
Ajoutez = add

Try making it at home and send Madame
Kaler some pics to put on the website!
lisakaler@petite-etoile.co.uk