RATATOUILLE À LA MIJOTEUSE1 aubergine moyenne (environ 200 grammes)  
1 c. à table (15 ml) de gros sel  
1 courgette moyenne pelée et coupée en cubes de ½ pouce (1.2cm)  
3 tomates pelées, (250 grammes) épépinées et coupées en petits  
cubes  
1 oignon haché finement  
½ c. à thé (2.5 ml) de xylitol  
½ c. à thé (2.5 ml) d’estragon séché  
2 à 3 pincée de poivre de cayenne  
½ tasse (125ml) de bouillon ou jus de légumes ou de jus de tomate  
Peler l’aubergine et couper en cubes de ½ pouce (1.2cm). Mettre  
dans un bol, mélanger avec le sel couvrir et laisser dégorger 1 heure.  
Après bien rincer et assécher avec un linge à vaisselle.  
Mettre dans la mijoteuse avec tout le reste des ingrédients.  
Cuire à basse température 4h à 4 ½ heure.