Ratatouille aux œufs

**Pour 4 personnes**

6 tomates

3 courgettes

6 œufs

1 grosse aubergine

5 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Lavez et coupez les légumes en morceaux.

Mettez les tomates, les courgettes, les aubergines et l’huile dans une cocotte en fonte.

Faites cuire 25 min en remuant régulièrement salez et poivrez.

Cassez les œufs sur la ratatouille couvrez et faites cuire 10 min de plus.

Ajoutez le vinaigre et dégustez.