 **Bohémienne de légumes**

** Pour 4 Croquants-Gourmands**

 **- 2** [**oignons**](http://recettes.de/oignons)**- 3 gousses d'**[**ail**](http://recettes.de/ail)**- 2** [**aubergines**](http://recettes.de/aubergines) **(500 g)
- 2** [**courgettes**](http://recettes.de/courgettes) **(350 g)
- 5** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **grappe bien mûres
- 150 g d'allumettes de** [**lardon fumé**](http://recettes.de/lard-fume)**- 8** [**merguez**](http://recettes.de/merguez) **cuites
- huile d'olive
- herbes de Provence
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail.
Couper les aubergines et les courgettes en petits dés.
Monder les tomates et les couper en petits dés.
Faire suer les oignons dans un filet d'huile chaude.
Ajouter les allumettes de lardon et l'ail.
Lorsque les lardons sont dorés, incorporer les dés d'aubergine et une cuillerée d'huile.
Laisser rissoler jusqu'à ce que les aubergines "tombent" et se colorent.
Ajouter les courgettes et laisser colorer.
Ajouter enfin les tomates.
Assaisonner en sel & poivre, ajouter les herbes de Provence.
Couvrir et laisser mijoter 10 minutes.
Déposer les merguez et les laisser réchauffer pendant 5 minutes à feu vif.
Les légumes doivent être cuits et le jus bien réduit.
Servir bien chaud.