

Ratatouille



Tél. : 28 39 51



Ingrédients

- 2 aubergines de taille moyenne
- 1 courgette jaune
- 1 courgette verte
- 2 poivrons rouges
- 2 tomates (ou du coulis)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- noix de muscade
- sel, poivre



Préparation

À l'aide d'une mandoline découpez de très fines tranches de courgette verte, de courgette jaune et d'aubergines.

Pour la sauce :

Ouvrez les poivrons et retirez les grains. Faites bouillir les tomates 10 minutes pour en retirer la peau puis enlevez ensuite les pépins.

Dans le mixer mettez le poivron rouge en cubes, les tomates, l'ail et l'oignon épluchés, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Dans un plat à gratin, versez la sauce. Disposez alors les rondelles de légumes en rosace, en alternant courgette jaune, courgette verte et aubergine. Salez et poivrez. Recouvrez d'une feuille de papier sulfurisée. Mettez au four préchauffé à 200°C pour 45 minutes environ.



Astuces de chef

• Choisissez bien les légumes utilisés (aubergines et courgettes) afin que les rondelles de légumes aient un diamètre entre 4 et 6 cm.

• Goûtez la sauce avant de l'étaler dans le plat. Si vous la trouvez un peu acide, ajoutez une ou deux petites cuillères de sucre en poudre.