



# Ratatouille

Recette de V-ZUG SA



|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Préparation      | 30 min                            |
| Temps de cuisson | 45 min                            |
| Portions         | 4                                 |
| Appareil         | Combair-Steam SE à partir de 2015 |

## Préparation

1 aubergine, env. 400 g  
2 courgettes  
1 poivron, rouge  
1 poivron, vert  
2 oignons  
2 tomates  
2 gousses d'ail  
5 g d'herbes de Provence  
1 boîte de tomates pelées, en dés, env. 400 g  
Sel  
Poivre

### **(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud humide**

Laver les légumes et les tailler en dés sans les mélanger. Éplucher les oignons et les couper en petits dés. Ecraser légèrement l'ail pour l'éplucher.

Mettre tous les légumes dans le plat en porcelaine, et ce dans l'ordre suivant: aubergine, courgettes, poivrons, oignons, ail et tomates. Verser les tomates pelées, saupoudrer d'herbes de Provence et assaisonner. Enfourner le plat en porcelaine sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

100 ml d'huile d'olive, extra-vierge

### **Introduire l'aliment à cuire**

### **Air chaud humide 160 °C pendant 45 min**

Après la cuisson, mélanger la ratatouille avec une cuillère. Ajouter l'huile d'olive en remuant constamment.

## Conseils

La ratatouille est encore meilleure le lendemain lorsqu'elle est réchauffée avec la fonction «Régénération automatique humide».





## Accessoires

---

Plat en porcelaine  $\frac{2}{3}$  GN, hauteur 65 mm

Grille

## Informations complémentaires

---

Créée le

11.12.2019

