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. Eplucher 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 ⅔ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019