

RATATOUILLE



Emblème ensoleillé de la cuisine provençale ??, la Ratatouille est un plat aussi simple qu'authentique, où les légumes d'été ? se marient à merveille dans une symphonie de couleurs et de saveurs. Courgettes ?, aubergines ?, poivrons ?? et tomates ? mijotent doucement avec des herbes aromatiques ? pour offrir un plat parfumé, léger et réconfortant. Servie chaude, tiède ou froide, elle accompagne à merveille viandes grillées ?, poissons ? ou se déguste seule avec un bon pain croustillant ?. Un plat généreux et convivial qui fleure bon le Sud et rappelle les repas familiaux sous les oliviers ?.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 45 mins
- **Portions:** 8

Ingredients

- 1 tasse de sauce marinara
- 1 oignon jaune
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 courge jaune
- 3 tomates Roma
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de basilic séché

- 1/2 cuillère à café d'origan séché
 - 1/8 de cuillère à café de poivre noir
 - 1/8 de cuillère à café de sel
 - 1 tasse de mozzarella râpée
 - 1 cuillère à soupe de persil
-

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 400 °F. Trancher finement l'oignon jaune. Couper l'aubergine, la courgette, la courge jaune et les tomates en tranches de 1/2 pouce d'épaisseur. Couper les morceaux de plus grand diamètre en demi-rondelles.

Etape 2

Verser la marinara dans le fond d'un grand plat à gratin. Saupoudrer les oignons émincés.

Etape 3

Commencer à aligner les tranches d'aubergine, de courgette, de courge et de tomate dans le plat, en les plaçant sur le côté et en les alternant jusqu'à ce que tous les morceaux soient utilisés. Verser un filet d'huile d'olive sur les légumes, puis saupoudrer de basilic, d'origan, de sel et de poivre.

Etape 4

Transférer le plat au four et faire rôtir les légumes pendant 40 minutes. Au bout de 40 minutes, retirer le plat du four et saupoudrer la mozzarella râpée. Remettre le plat au four pendant cinq minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et crémeux.

Etape 5

Après la cuisson, saupoudrer de persil haché, puis servir.