

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Ratatouille



Imprimer



Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

6

- 2 aubergines
- 1 courgette

- 2 tomates
- 5/6 feuilles de basilic
- 1 branche de persil
- 1 branche de fenouil
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de poivre

1. Faites bouillir la cuve remplie d'1/3 d'eau.
2. Pendant ce temps-là commencez par découper les aubergines, puis les courgettes et enfin les tomates.
3. Dès que l'eau bout, posez sur le panier les aubergines en gros cubes pour les cuire au vitaliseur puis au bout d'environ 5 minutes sortez-les et versez-les dans un saladier. Procédez de la même manière pour les courgettes, puis pour les tomates et enfin environ 2 minutes pour les aromates.
4. Une fois vos légumes prêts dans votre saladier, versez un filet d'huile d'olive, de poivre, de fleur de sel et savourez.

Parfaite pour accompagner un reste de riz!

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)