

# Ratatouille de l'Occitanie ; courgette, aubergine, tomate et herbes de Provence - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

## Description

Une jolie et savoureuse version de ce grand classique de la Provence.

## L'astuce du chef

Afin de sauver du temps, il est possible de faire cuire la ratatouille la veille et de la réchauffer le lendemain.

## Ingrédients

### Légumes

- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Petit(e)(s) Aubergine
- 2 Petit(e)(s) Tomates italiennes
- 1 Unité(s) Courgette jaune
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Sauce

- 400 Ml Tomates en dés
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Herbes de provence
- 2 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- 1 Petit(e)(s) Oignon
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **120 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **0 mins**

### Prévoir avant le cours vidéo

## Ingrédients

Lavez les légumes.

Pelez et hachez l'ail.

## Matériel

1 planche à découper

1 couteau de chef + 1 couteau d'office

1 grande poêle

1 moule à tarte

1 pied mélangeur

1 cul-de-poule

1 paire de pince

1 cuillère en bois

### Préparation avec le chef

Taillez en rondelles (0,5 cm) les tomates, l' aubergine et les courgettes.

Ciselez l'oignon.

### Sauce

Dans une poêle, faites suer l'oignon avec l'ail sans coloration.

Ajoutez les tomates en conserve, les herbes de provence et le parmesan râpé, puis laissez mijoter 10 minutes.

Mixez à l'aide du pied mélangeur et versez la sauce au fond de votre moule à tarte.

### Montage et cuisson

En alternance, et en allant de l'extérieur vers l'intérieur de la poêle, ajoutez une tranche de courgette, d'aubergine, de tomate et de courgette jaune. Répétez avec le reste des légumes jusqu'à ce que le moule soit plein.

Arroser les légumes d'un filet d'huile d'olive puis saler et poivrer.

Couvrez le moule de papier d'aluminium. Déposer au four et cuire pendant 45 minutes. Après ce temps, retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes au centre soient tendres.

**Bon appétit!**