

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



La Ratatouille selon Eugénie

1

Avant toute chose, il ne faut jamais oublier que pour faire une bonne ratatouille, deux ingrédients sont indispensables :

- Des légumes frais et de bonne qualité,
- Du temps

Je prépare ma ratatouille deux jours avant de la servir. Trois jours durant lesquels la voir mijoter et compoter sur le coin de la plaque est une vraie torture.

Votre panier pour 6 personnes :

2 aubergines
2 courgettes vertes et/ou blanches
1 courgette jaune
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 poivron vert
3 oignons
12 tomates Roma



3 cébettes
6 tomates cerise rouges
6 tomates cerise jaunes
6 gousses d'ail
Huile d'olive
6 feuilles de basilic
Piment d'Espelette
Sel

Pour commencer tranchez finement, environ 2 millimètres d'épaisseur, soit à la main, soit à l'aide d'une mandoline ou d'un robot, les aubergines, les courgettes vertes et/ou blanches, les oignons, et les poivrons. Ne pas mélanger les légumes, chacun devront cuire à leur rythme, individuellement.

Poêlez chaque légume individuellement dans de l'huile d'olive avec une gousse d'ail dégermée et hachée finement. En fonction de la « dureté » du légume les temps de cuisson vont varier. Les légumes doivent demeurer croquants au terme de cette première cuisson.

A la fin de chaque cuisson, versez les légumes et l'huile de cuisson dans une cocotte.

Avant de débiter une nouvelle cuisson assurez d'avoir nettoyer votre poêle.

Lorsque les quatre premiers légumes sont précuits et réunis dans votre cocotte, ajouter le jus de vos tomates que vous aurez obtenu soit grâce à une centrifugeuse, soit après avoir mondé et épépiné vos tomates et les avoir réduite en purée grâce à un plongeur.

Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant notamment le piment d'Espelette et laissez cuire à couvert sous feux moyen pendant une vingtaine de minutes. Puis laissez refroidir votre préparation et oubliez là jusqu'au lendemain.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Le lendemain tranchez toujours aussi finement votre courgette jaune.

Remettez à cuire votre ratatouille à feu doux une dizaine de minute, puis remuer et assurez vous que l'assaisonnement est parfait, ajoutez vos rondelles de courgette jaune simplement dessus.

Remettez le tout à cuire à couvert, à feu moyen cinq à 10 minutes, coupez le feu et laissez là refroidir sans remuer.

Enfin le jour J est arrivé, mais avant de déguster votre ratatouille, il vous reste quelques petites choses à faire pour la sublimer.

Préchauffer votre four à 100°.

Sur une plaque, sur laquelle vous aurez préalablement mis soit une feuille de silicone, soit du papier de cuisson, disposez vos tomates-cerises coupées en deux, chair vers le haut, ainsi que vos cébettes également coupées en deux.

Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et salez-les.

Mettez à rôtir au four pendant environ 45 minutes.

J'aime déguster ma ratatouille à température ou bien froide, mais on peut également la réchauffer une dernière fois avant de la servir.

En dressant les assiettes commencez par les légumes ayant confits durant ces deux jours, puis disposez quelques rondelles de courgettes jaunes qui auront gardées leur croquant et enfin les tomates, la cébettes confites et la feuille de basilic.



Personnellement je l'aime avec un œuf poché, tout simplement.

Eugénie



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*