

Ratatouille Thermomix

Cette recette est extraite du livre "A table avec Thermomix". Je l' avais déjà réalisée quand j'ai reçu mon appareil mais je n'avais pas lu la petite astuce qui consiste à ajouter le fouet avant de mettre les légumes. Je l'ai refaite pendant les vacances et je suis contente, les légumes sont restés entiers.



Ingrédients:

1 oignon

1 échalote

1 gousse d'ail

20 g d'huile d'olive

2 courgettes

1 aubergine

4 tomates

1 petit poivron rouge

Thym, persil...

Sel et poivre

Préparation:

1- Mettre dans le bol du Thermomix l'oignon coupé en deux, l'échalote et l'ail. Mixer 5 sec/Vit 5. Racler les parois du bol avec la spatule.



2- Ajouter l'huile d'olive et faire revenir 5 min/100°C/Sens Inverse/Vit Cuillère.

Pendant ce temps, couper les courgettes et l'aubergine en cubes de taille moyenne. Éplucher les tomates et le poivron et les couper en cubes.



3- Insérer le fouet et ajouter tous les légumes, du sel, du poivre et les herbes.
Faire mijoter 30 min/100°C/Sens Inverse/Vit Cuillère.



4- On peut manger cette ratatouille chaude ou froide. On peut aussi utiliser la moitié de cette préparation pour une tarte.





cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr



cestmeilleurfaitmaison.fr