





RATATOUILLE MINUTE AU BASILIC POURPRE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
Oignon	½ pièce	1 pièce
Courgette(s)	1 pièce	2 pièces
Poivron(s) rouge(s)	1 pièce	2 pièces
Poivron(s) vert(s)	1 pièce	2 pièces
Poivron(s) jaune(s)	1 pièce	2 pièces
Tomates	2 pièces	4 pièces
Coulis de tomate	20 cl	40 cl
Huile d'olive	3 cl	6 cl
Basilic pourpre	½ botte	1 botte



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 25 mn

1. La ratatouille minute

- Epluchez l'oignon et lavez tous les légumes. Retirez les pépins et les côtés blancs des poivrons. Taillez tous les légumes (courgette(s), tomates, poivrons et oignon) en petits cubes (ne surtout pas les mélanger). Effeuiliez le basilic et gardez les tiges et les feuilles.
- Dans une grande casserole chaude, versez un filet d'huile d'olive puis y faire revenir l'oignon, laissez cuire à feu moyen.
- Pendant ce temps dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive puis faire revenir par variété les légumes : commencez par les poivrons, puis une fois bien sués (fondants) ajoutez-les à l'oignon dans la casserole. Répétez la même opération avec la ou les courgettes puis les tomates. Cette opération permet de gagner du temps de cuisson et que chaque légume garde une belle couleur.
- Une fois tous les légumes rassemblés dans la casserole, versez le coulis de tomate puis ajoutez les tiges de basilic pourpre. Laissez cuire à feu doux pendant environ 10 minutes. Au terme de la cuisson, rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez les feuilles de basilic pourpre hachées.

2. Le dressage

- Dans une assiette, disposez la ratatouille minute, elle peut être servie chaude ou froide.
- Savourez bien ces délicieux légumes de nos régions !

