



Ratatouille : recette traditionnelle

Description

[vc_row][vc_column width= »3/5?][vc_single_image image= »4037? img_size= »full » alignment= »right » style= »vc_box_rounded » onclick= »zoom »][vc_column width= »2/5?][vc_column_text]La ratatouille! C'est LE plat par excellence qui représente **la cuisine française**, surtout depuis la sortie du dessin animé du même nom. La ratatouille présentée dans ce film est d'ailleurs plutôt un tian aux légumes ([pour la recette, c'est ici](#)). Mes amis étrangers sont toujours très surpris de savoir qu'une ratatouille n'est pas composée de légumes coupés en rondelle et présentés bien rangés dans un plat. C'est un plat bien **traditionnel, rustique, qui sent bon le soleil**. Son point fort ? Elle peut se manger chaude ou froide.[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column_text]

Recette de la ratatouille traditionnelle

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » content_placement= »top » css= ».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]6-8 pers[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Préparation 30 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Cuisson 50 min[/vc_column_text][vc_column width= »1/4?][vc_column_text]Niveau facile[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width= »1/3? css= ».vc_custom_1635770345873{margin-top: 15px !important;background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc_column_text css= ».vc_custom_1635770264004{border-top-width: px !important;border-right-width: px !important;border-bottom-width: px !important;border-left-width: px !important;background-color: #f0f0f0 !important;border-left-color: #f0f0f0 !important;border-right-color: #f0f0f0 !important;border-top-color: #f0f0f0 !important;border-bottom-color: #f0f0f0 !important;} »]

Ingrédients

- 2 grosses courgettes
- 2-3 aubergines
- 2 poivrons

- 3 grosses tomates
- 3 oignon
- 5 gousses d'ail
- 1 branche de romarin
- 5 branches de persil
- 2-3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 15-20 feuilles de basilic
- huile d'olive
- sel, poivre

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/3?][vc_column_text]

Etape par étape

1. D'abord, préparer tous les légumes. Laver et couper les courgettes, aubergines et tomates en dés d'environ 1-2 cm (je laisse la peau de ces légumes). Eplucher les oignons, les couper en dés également. Epépiner les poivrons et les couper en morceaux. Enfin, éplucher l'ail et le couper finement.
2. Ensuite, faire revenir chaque légume à part à feu moyen-fort dans 1 à 2 cuillères d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient saisis et s'attendrissent (environ 10 min). Commencer par l'ail et l'oignon. Une fois cuits, réserver. Procéder de la même façon avec l'aubergine et la courgette.
3. Faire ensuite revenir le poivron 5 à 10 min, y ajouter la tomate, puis le reste des légumes précuits.
4. Ajouter ensuite les aromates et laisser cuire environ 15 min à feu moyen. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
5. Servir chaud ou froid.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row gap= »30?][vc_column width= »3/5?
css= ».vc_custom_1635771961407{padding-right: 15px !important;} »][vc_column_text]

Trucs et astuces de la ratatouille

[/vc_column_text][vc_column_text]

- Les puristes cuisineront chaque légume à part (comme dans la recette ici), mais il est possible de gagner environ 30 min de cuisson en mettant tous les légumes à cuisiner d'un coup. Dans ce cas, les saveurs « individuelles » de chaque légume seront moins prononcées.
- Je prépare toujours une grande quantité de ratatouille, puis la congèle en portions pour en profiter toute l'année. C'est un plat qui se prête vraiment très bien à la congélation.

[/vc_column_text][vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1635771146838{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Quand vous cuisinez les recettes du blog, prenez le résultat en photo et partagez-le sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Merci et bonne cuisine !

[/vc_message][vc_column][vc_column width= »2/5? css= ».vc_custom_1635772740046{margin-top: 30px !important;padding-top: px !important;} »][vc_raw_html]JTNDYmxvY2txdW90ZSUyMGNsYXNzJTNEJTlyaW5zdGFncmFtLW1lZGlhJ
content_placement= »middle »][vc_column width= »1/6?][vc_column width= »2/3?][vc_column width= »1/6?][vc_column][vc_row content_placement= »middle »][vc_column][vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?][vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1635772220537-281fb9e9-3af6-6? taxonomies= »98, 184? filter_source= »category »][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Coin salé
2. Plat

POST TAG

1. accompagnement
2. légumes
3. recette vegan
4. sans gluten
5. sans lactose
6. végétarien

default watermark

Categorie

1. Coin salé
2. Plat

Tags

1. accompagnement
2. légumes
3. recette vegan
4. sans gluten
5. sans lactose
6. végétarien

date créée

27/10/2021

Auteur

admin