

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Télécharger la recette

Pour 4 personnes  
Préparation 30 minutes  
Cuisson totale 55 minutes

### Préparation

Rincez les légumes.  
Coupez l'aubergine en cubes, épépinez le poivron et coupez-le en dés.  
Coupez les courgettes en rondelles.  
Coupez les tomates en quatre. (enlevez la peau des tomates).  
Faites revenir dans une casserole dans l'huile d'olive pendant 5 minutes les tomates, le thym et la gousse d'ail pelée et hachée, ajoutez les autres légumes et laissez cuire à couvert, pendant 25 minutes environ en remuant de temps à autre.  
Egouttez.  
Préchauffez le four 180°C chaleur tournante.  
Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, ajoutez progressivement la farine tamisée et la crème liquide.  
Remuez énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide et homogène.  
Ajoutez le parmesan râpé  
Mélangez, poivrez et salez.  
Beurrez généreusement un plat.  
Mélangez la ratatouille avec la pâte puis répartissez le tout dans le plat.  
Enfournez environ 25 minutes.  
Servez avec une viande blanche.

Source  
petites crêmes, flans et clafoutis d' Isabel Brancq-Lepage

### Commentaires

### CLAFOUTIS A LA RATATOUILLE



### ingrédients

4 oeufs  
75 g de farine  
50 cl de crème  
fraîche liquide  
100 g de parmesan râpé  
1 aubergine  
2 courgettes  
1 poivron  
2 tomates  
1 gousse d'ail  
5 cuillerées à  
soupe d'olive  
1 branche de thym  
sel et poivre



Cliquez pour agrandir l'image  
Pour un gain de temps, je prépare la ratatouille la veille, et je la laisse bien égoutter.  
Vous pouvez trouver de la ratatouille cuisinée au rayon surgelés des grandes surfaces, mais la ratatouille maison, la faire soi même  
c'est aussi une cure de soleil.

### Ajouter un commentaire



1

2

3

4

5

...

13



