

Ratatouille maison recette cookeo



Ratatouille maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poivron / 4 tomates/4 pommes de terre (200 g)

2 oignons / 2 gousses d'ail

250 g de champignons de Paris/ 1 aubergine ou 200 g d'aubergines congelées

200 g de courgettes congelées ou une courgette fraîche

2 cuillères à café d'huile d'olive / Sel /Poivre/ Curry

Quelques branches de persil/12 olives vertes dénoyautées

200 ml d'eau :100 ml de vin blanc

1 petite boite de concentré de tomates

Préparation

Mode dorer

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux .Lavez les pommes de terre.

Passez sous l'eau les tomates et coupez-les en morceaux.

Passez sous l'eau le poivron, les courgettes et les aubergines et coupez-les en morceaux .

Lavez et ciselez le persil.

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons et l'ail .

Faites ensuite revenir les poivrons , les morceaux d'aubergines et les rondelles de courgettes et les champignons de Paris .

Ajoutez les tomates et la pomme de terre coupée en morceaux .

Salez et poivrez. Saupoudrez de curry.

Versez 100 ml d'eau dans la cuve et 100 ml de vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez. Servez chaud ou froid

