

Ratatouille complète

aux pommes de terre

N'avez-vous jamais essayé de faire une ratatouille en remplaçant les aubergines par des pommes de terre ? Vous verrez, c'est très sympa en accompagnement. Et si vous y ajoutez quelques morceaux de saucisses (chipo ou Strasbourg) ou des petites rondelles de chorizo, la recette devient plus gourmande et parfaite pour un soir, en 30 mn seulement et sans surveillance !



Ingrédients :

1 oignon
1 à 2 gousses d'ail
20 g d'huile d'olive
300 g de tomates
1 poivron
1 belle courgette
300 à 400 g de
pommes de terre
(Chipo, saucisses de
Strasbourg ou
chorizo) facultatif

Mettre l'ail et l'oignon dans le bol de Mister T et **hacher 5 sec vit 5**

Raclar les parois du bol, ajouter l'huile et **faire suer 4 mn à 100° vit 1**

Pendant ce temps, couper les tomates en 4, le poivron en fines lamelle, la courgette en rondelles et les pommes de terre en cubes.

A la sonnerie, ajouter les tomates et le reste des légumes, saler, poivrer et parfumer avec les herbes de votre choix (thym, origan, basilic, ...)

Régler **25 mn à 100° en mijotage en sens inverse.**

Pendant ce temps, cuire ou réchauffer les saucisses coupées en morceaux dans le varoma et les ajouter en fin de cuisson.

Pour le chorizo, coupez-le en fines tranches et ajoutez-le au contenu du bol en cuisson.

TME : Avec la clé recette, choisissez la recette de ratatouille, annulez la première cuisson de 12 mn (en cliquant « suivant »), remplacez les aubergines par les pommes de terre et programmez la deuxième cuisson à 25 mn.

Astuce : Si vous n'avez pas d'herbes dans votre jardin, utilisez du sel aux herbes.