

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Ratatouille provençale



[vegan mag #27](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 poivrons rouges
- 3 poivrons verts
- 1 grosse aubergine
- 4 courgettes moyennes
- 6 belles tomates
- 2 ou 3 oignons
- Quelques gousses d'ail
- QS de sel

- QS d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- 1 ou 2 œufs par personne

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Lavez tous les légumes, épépinez les poivrons, épluchez l'ail et les oignons. Coupez tous les légumes, à l'exception des tomates, en morceaux et faites-les cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 25 à 30 minutes.
3. Mondez les tomates.
4. Lorsque les légumes sont cuits, mélangez-les avec les tomates, le basilic et du sel dans un récipient. Posez le récipient sur le tamis et faites cuire 15 minutes.
5. Cassez les œufs sur la ratatouille, couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris, soit 10 minutes environ. Arrosez d'un filet d'huile d'olive avant de servir.

Le conseil de Marion : *Un peu de préparation pour un résultat qui ensoleillera votre table. N'hésitez pas à mettre votre « coup de patte » personnel en ajoutant quelques olives noires ou tout ce qui vous plaira.*

Cette recette est issue du magazine 95° #27 (juillet-août). Une édition spéciale, sous forme de livre, qui comporte 144 pages de recettes faciles de Marion Kaplan, revisitées pour certaines par le chef Arnaud Tabarec !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram