

## Paniers feuilletés aux légumes du soleil



Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée pur beurre prête à dérouler
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra pure
- sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf et un peu d'eau

Lavez les légumes, égouttez-les et essuyez-les. Éplucher l'oignon et l'émincer. Détaillez les légumes en petits dès et réservez-les.

Versez un filet d'huile au fond de la sauteuse et faites chauffer sur feu vif. Y dorer l'oignon puis ajouter les dès de poivron. Remuez pour bien imprégner les dès de poivron et laissez cuire quelques minutes. Réservez. Faites de même avec les aubergines, puis les tomates.

Réunissez tous les légumes, salez et poivrez, poursuivre la cuisson des légumes mais attention ils doivent rester tendres.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Découpez des carrés dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez une grosse cuillère de "ratatouille" au milieu de chaque carré de pâte et repliez les 4 coins vers le centre. Badigeonnez légèrement les carrés de pâte d'un jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau à l'aide d'un pinceau.

Déposez sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou d'aluminium.

Enfournez pour 15 à 20 minutes selon la dorure voulue et dégustez chaud ou froid.