

RATATOUILLE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (10 personnes)

- 4 Courgettes > 6 Tomates
- 1 boîte de concentré de tomates
- 2 oignons
- 1 Poivron rouge > 1 Poivron vert
- 4 gousses Ail
- 6 Carottes > 2 Kub Or
- 2 Cuillères à Soupe Huile d'olive
- 200ml d'eau
- Sel / Poivre
- Herbes de provence

Recette réalisée au Cookeo :

- > Laver, éplucher et couper les légumes
- > Mettre l'huile dans la cuve > Mettre le cookéo en mode Dorer
- > Ajouter les oignons, l'ail et les poivrons pendant 3 min
- > Rajouter les tomates, les courgettes, les carottes et émietter les 2 kubOr
- > Mélanger le tout et Laisser Dorer 5 min
- > Rajouter le concentré de tomates, le sel, le poivre et les herbes de Provence
- > Rajouter 200ml d'eau et Mélanger > Mettre Sous Pression 12min
- > Rajouter du temps de cuisson si besoin