



Légumes variés

Mini tatins à la ratatouille



2h40 **20 min** **1h20** **1h** **331**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
2 c. à soupe **Eau**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Sel**
4 pincée(s) **Thym**

Ingrédients pour la ratatouille

2 **Aubergine**
2 **Courgette**
3 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à soupe **Thym**
2 c. à café **Sucre roux**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le jus de ratatouille

Étape 1

Préparation de la pâte brisée

- 1 Verser la farine tamisée dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Verser le sel et l'eau dans le creux, mélanger un peu le sel avec le doigt pour le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 5 Ecraser rapidement le mélange avec les mains. Ajouter le thym effeuillé et mélanger encore.
- 6 Pétrir la pâte le moins possible pour qu'elle ne devienne pas trop élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail, poser la boule de pâte et continuer de la travailler.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à

nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

2 c. à café **Vinaigre balsamique**

2 pincée(s) **Piment d'Espelette**

Étape 2

Préparation de la ratatouille

- 1 Eplucher et ciseler l'oignon et les gousses d'ail. Réserver.
- 2 Laver et sécher les courgettes, l'aubergine et les tomates. Les tailler en brunoise. Réserver dans des bols séparés.
- 3 Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Ajouter l'oignon et l'ail et les faire revenir sur feu moyen pendant 5 minutes. Puis ajouter le thym.
- 4 Ajouter les cubes d'aubergine, mélanger avec une cuillère en bois. Au bout de quelques minutes, ajouter les courgettes. Mélanger puis ajouter les tomates. Saler, poivrer et ajouter le sucre roux.
- 5 Couvrir la cocotte et laisser mijoter sur feu doux pendant 1h00.
- 6 Laisser tiédir puis récupérer le jus qui s'est formé, à peu près 20 cl.
- 7 Verser ce jus dans une casserole. Ajouter le vinaigre balsamique et le piment d'espelette. Faire réduire sur feu vif jusqu'à obtenir un jus de ratatouille à la consistance sirupeuse.

Étape 3

Montage et la cuisson des mini tatin

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7).
- 2 Étaler sur une hauteur de 5 mm la pâte Brisée sur un plan de travail légèrement fariné. Découper des cercles avec un couteau légèrement plus grand que le diamètre des moules puis réserver.
- 3 Dans chaque moule, étaler un peu de jus de ratatouille au fond. Recouvrir avec une couche de ratatouille puis finir en posant la pâte. Appuyer légèrement sur toute la surface.
- 4 Enfourner pendant 20 minutes.
- 5 A la sortie du four, laisser reposer pendant quelques minutes puis démouler sur des assiettes. Servir de suite ou légèrement tiède.