

## Ratatouille façon tarte fine par Hélène Darroze

Ingrédients : pour un cercle de 20 cm

- 1 grosse Aubergine
- 2 caïeux d'Ail
- Thym
- Huile d'olive
- 1 Oignon
- 2 Courgettes vertes
- 1 Courgette jaune
- ½ Poivron rouge, ½ jaune et ½ vert
- 2 Tomates pour le jus et 3 tomates pour la rosace
- Piment d'Espelette ou autre
- Pâte feuilletée

Préparation de la ratatouille :

Commencer par un caviar d'aubergine en coupant une aubergine en deux.

La marquer au couteau.

Rajouter de l'ail, du thym. Puis badigeonner d'huile d'olive.

Couvrir de papier d'aluminium pour les enfourner pendant 20 minutes (ou + ) à 160 °C.

Pendant la cuisson des aubergines, lancer le jus de ratatouille et faire revenir 1 oignon, 1 courgette et le mélange de poivrons. Salez légèrement.

Une fois que cela a compoté, ajouter 2 tomates et laisser doucement mijoter sur le feu.

Passer au chinois pour récupérer tout le jus.

Tailler à la mandoline la courgette jaune et la verte.

Découper les tomates en fines rondelles.

Une fois l' aubergine cuite, retirer la chair de celle-ci et hacher grossièrement pour la réduire en caviar.

Sur un rond de pâte feuilletée pré-cuite, étaler le caviar d'aubergine.

Poser votre cercle sur une feuille de papier sulfurisé, puis déposer en rosace les légumes ( une courgette jaune, une courgette verte et une tomate).

Parsemer les légumes d'huile d'olive puis enfourner le temps que les légumes soient bien compotés.

Pour le dressage déposer la tarte au centre de l'assiette, enlever le cercle de la rosace, tenez votre papier sulfurisé avec votre rosace, puis faites glisser doucement celle-ci sur la tarte (c'est un peu rock'n roll, mais avec douceur on y arrive ;)

Arroser avec votre jus de ratatouille. Parsemer votre rosace d'un peu de fleur de sel et de piment d'Espelette.