

les recettes d'Alice

Charlotte printanière



8 verrines 125g



Mini cocotte



printemps



Abordable



20 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

250g de ratatouille en bocal
½ céleri rave
1 carotte
1 courgette

1 boîte de sauce tomate
120g de ricotta
1 botte de basilic
Sel et poivre
Huile d'olive.

MATERIEL NECESSAIRE

Mini cocotte.

PREPARATION ET REALISATION

1-Eplucher et coupez le céleri en gros cubes, le cuire à l'eau salé. Pendant ce temps, éplucher la carotte, tailler des bâtonnets de la hauteur des cocottes. Faire de même avec la courgette en utilisant que le vert. Blanchir les carottes 2 minutes à l'eau bouillante salée, puis la courgette, à peine 1 minute, et refroidir sous l'eau froide. Une fois le céleri cuit, l'égoutter et écraser les morceaux dans un saladier à la fourchette en ajoutant un filet d'huile d'olive. Effeuillez et ciseler finement le basilic (garder des feuilles pour la décoration). Mélanger avec la ricotta, salez et poivrez. Tapiser le fond d'une couche de céleri chemiser les parois en alternant les bâtonnés de légumes. Ajouter une couche de ratatouille puis de ricotta de ratatouille de ricotta terminer par la sauce tomate. Mettre le couvercle. Pré chauffer le four. Enfournez au bain marie et à mi-hauteur à 170 °c 25 minutes.

CONSEILS ET ASTUCES

Planter un couteau au centre de la mini cocotte et vérifier la température en posant la lame sur les lèvres.

Alice Délice

