



TARTE FLAMBÉE DE RATATOUILLE AU BASILIC

Ingrédients : pour 4 personnes

- 20 cl de coulis de tomates
- 1 citron confit
- 1 botte de basilic
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de tomates
- 3 poivrons sans la peau (1 jaune – 1 rouge – 1 vert)
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre
- 250 gr de farine
- 100 gr de saindoux
- 2 œufs
- Sel, poivre



Instructions :

- Mélange la farine, le saindoux, les œufs, 1 pincée de sel avec 8cl d'eau, puis pétris rapidement. Mets la pâte obtenue en boule et réserve-la au frais pendant 1 heure.
- Étale la pâte finement et pique-la à l'aide d'une fourchette, puis découpe 4 ronds de 10 centimètres de diamètre à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un bol que tu auras mise à l'envers. Fais-les cuire à 180°C entre deux plaques pour les garder bien plates pendant 20 minutes.
- Plonge les tomates dans une eau bouillante pendant quelques secondes puis dans l'eau glacée juste avant de les peler. Pèle également l'aubergine, et mets de côté 1 courgette, 1 /2 poivron de chaque couleur et 4 tomates.
- Coupe le reste des légumes en gros cubes. Fais-les revenir 10 minutes à feux doux dans une cocotte avec de l'huile d'olive, les oignons pelés et émincés, l'ail pelé et écrasé et le bouquet garni. Ajoute les cubes de légumes, sauf les tomates que tu mettras plus tard. Tout en mélangeant bien, laisse le tout cuire pendant 10 minutes et ajoute alors les tomates, le sel et le poivre.
- Laisse cuire à couvert, c'est à dire en couvrant la cocotte de son couvercle pendant 1 heure environ, tout en remuant régulièrement.
- Coupe le reste des légumes en tranches, puis découpe des ronds de la même taille avec un emporte-pièce. Fais-les cuire dans une grande poêle avec de l'huile d'olive, sauf les tomates que tu pourras mettre à la fin avec les feuilles de basilic.
- Dans une casserole, mets à chauffer le coulis de tomates avec les zestes de citron confit et les feuilles de basilic ciselées.
- Étale la ratatouille sur les fonds de tarte. Dispose dessus, en alternant les couleurs, toutes les rondelles de légumes.
- Décore de feuilles de basilic et d'un cordon de coulis de tomates. Sers tes tartelettes à tes invités bien chaudes.

🔦 Petite astuce du chef spécialement pour toi

- Tu peux ajouter quelques chips d'ail au dernier moment si tu aimes ça, ça apportera un peu de croustillant, ce sera parfait.



Chef Michel Roth

Chef exécutif du restaurant Bayview
Hôtel du Président Wilson à Genève - Suisse
Co-Président Euro-Toques France