

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette livre « A table avec Thermomix »

Ratatouille au TM



200 g de courgettes
300 g d'aubergines
300 g de poivrons rouges
120 g d'oignons
1 échalote
1 gousse d'ail
20 g d'huile d'olive
Herbes (de Provence, persil)
Sel, poivre

Dans le bol, mettre l'oignon coupé en 2, l'échalote et l'ail et **mixer 7 sec VIT 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter l'huile et **régler 5 min à 100° fonction Sens Inverse, VIT Mijotage**.

Pendant ce temps, laver et couper les courgettes en rondelles d'1 cm de largeur et les autres légumes en gros morceaux.

A l'arrêt de la minuterie, ajouter tous les légumes, saler, poivrer et **régler environ 30 min à 100° fonction Sens Inverse, VIT mijotage (moi, je mets VIT 2)**.