

RATATOUILLE EN MILLE FEUILLES, SAUCE AIGRE DOUCE**DENREES POUR 1 TERRINE 10 à 12 parts (moule à cake)****BASE**

- ⊕ 1 courgette
- ⊕ 1 aubergine
- ⊕ 2 poivrons rouges
- ⊕ 2 poivrons jaunes
- ⊕ 10 cl d'huile d'olive
- ⊕ 2 cuill à sp de poudre de tomate séchée
- ⊕ 2 cuill à sp d'herbe hachée
- ⊕ 30 cl de bouillon de légumes
- ⊕ 1,5 gr d'agar-agar
- ⊕ ½ piment d'Espelette
- ⊕ sel, poivre

SAUCE AIGRE DOUCE

- ⊕ 4 cuill à sp de ketchup
- ⊕ 2 cuill à sp de savora
- ⊕ 4 cuill à sp de sauce soja
- ⊕ Qs d'eau

FINITION

- ⊕ Feuilles d'herbes (basilic...)

**TEMPS
REALISATION
30 mn****TEMPS
CUISSON
15 mn****Notes personnelles****TECHNIQUE DE REALISATION****BASE**

- ⊕ Laver et couper les poivrons en deux, les épépiner
- ⊕ Laver la courgette et l'aubergine, les trancher dans le sens de la longueur
- ⊕ Poser les poivrons dans une plaque, huiler et les passer au four à 200°C 15 mn, les sortir et les réserver
- ⊕ Poser les tranches d'aubergine et de courgette sur une plaque, huiler et passer au four à 200°C 10 mn, réserver
- ⊕ Eliminer la peau des poivrons
- ⊕ Infuser le piment et quelques herbes dans le bouillon
- ⊕ Disposer les légumes dans la terrine en intercalant les couches, avec les herbes et l'assaisonnement (ne pas tasser)
- ⊕ Diluer l'agar dans le bouillon froid, porter à ébullition en fouettant, assaisonner et verser sur la terrine, refroidir et réserver au frais 1h00.

SAUCE AIGRE DOUCE

- ⊕ Mélanger les ingrédients, compléter avec un peu d'eau pour obtenir une sauce nappante

FINITION

- ⊕ Démouler la terrine et couper délicatement des tranches épaisses, dresser avec la sauce et les herbes

QS= Quantité Suffisante

**BLANQUETTE DE LEGUMES AUX PECHES****DENREES POUR 5 PERSONNES****BASE (suivant saison)**

- ⊕ 200 gr de haricots verts
- ⊕ 150 gr de petits pois ou fèves
- ⊕ ½ fenouil
- ⊕ 100 gr d'oignons blancs
- ⊕ ½ botte d'asperge
- ⊕ 100 gr de carottes nouvelles
- ⊕ 50 gr de beurre
- ⊕ 2 cuill à sp de crème épaisse
- ⊕ sel fin, gros sel
- ⊕ Qs de poivre séchuan (timut)
- ⊕ Marjolaine/origan

GARNITURE

- ⊕ 3 pêches blanches
- ⊕ 30 gr de beurre
- ⊕ sel, poivre

**TEMPS
REALISATION
30 mn****TEMPS
CUISSON
10 mn****Notes personnelles****TECHNIQUE DE REALISATION****BASE**

- ⊕ Equeuter les haricots verts, écosser les petits pois ou fèves
- ⊕ Cuire séparément les haricots verts et petits pois à l'eau bouillante salée (25 gr de gros sel/lit d'eau), rafraîchir, égoutter
- ⊕ Quand les légumes sont cuits et croquants, les rafraîchir
- ⊕ Emincer les oignons, le fenouil et les carottes
- ⊕ Couper les asperges en tronçons et en deux dans la longueur
- ⊕ Etuver au beurre les oignons, carottes, fenouil et asperges
- ⊕ En fin de cuisson ajouter les HV et petits pois
- ⊕ Ajouter la crème, les herbes et l'assaisonnement
- ⊕ Servir aussitôt

GARNITURE

- ⊕ Monder les pêches (comme des tomates)
- ⊕ Couper en quartiers et sauter au beurre
- ⊕ Assaisonner
- ⊕ Disposer sur les légumes

QS= Quantité Suffisante

