

Tartelette ratatouille et chèvre

Ingrédients :

Pour 4 tartelettes

- 3 petites courgettes
- 1 aubergine
- 3 petites tomates
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- thym et laurier
- 1 chèvre frais pour quatre
- 4 petits ronds de pâte feuilletée

- Faire la ratatouille : pour cela laver, éplucher et couper tous les légumes. Faire revenir à feu doux séparément les courgettes et l'aubergine et le reste des légumes d'un autre côté. Quand les légumes commencent à être cuits (au bout de 30 minutes environ), les rassembler avec le thym, la gousse d'ail et le laurier et laisser mijoter environ 30 minutes. Le secret de la ratatouille est de cuire les légumes séparément et longtemps. Elle est encore meilleure réchauffée.
- Pour finir, monter les tartelettes. Faire un rond avec un cercle en métal (ou autre) dans une pâte feuilletée toute faite. Placer sur chaque rond de la ratatouille et finir avec une lamelle de chèvre frais par dessus.
- Faire cuire environ 10 minutes au four à 180°C. Si besoin, placer quelques minutes au gril pour que le chèvre soit bien doré.
- A déguster avec une petite salade verte au vinaigre balsamique ou en garniture de votre plat.