

Ratatouille au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 8	Astuces : 16	

Ingrédients

1 courgette
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 oignon
1 échalote
2 tomates
20G d'huile d'olive
Thym
Persil
Sel et poivre

Etapas

Â»

Eplucher l'oignon et l'échalote, les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile d'olive et programmer 5 minutes en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Â»

Pendant ce temps, éplucher les courgettes, enlever les pépins. Couper les courgettes en rondelle.

Â»

Insérez le fouet.

Â»

Poser les courgettes dans le bol du thermomix.

Â»

Epépiner le poivron rouge et le poivron vert et couper les en morceaux puis les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Couper les tomates grossièrement et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le thym, le persil, le sel et poivre et régler 30 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la vitesse mijotage.

Racler la paroi du bol à la spatule pour servir votre ratatouilles