






Plat

TARTELETTES RATATOUILLE

12 tartelettes } 20 min } 30 min

Côté conserves

- 1 boîte de ratatouille à l'huile d'olive (375 g)
- 12 filets d'anchois à l'huile d'olive
- 12 olives noires dénoyautées

Chez l'épicier

- 2 rouleaux de pâte brisée ou feuilletée
- 50 g de fromage râpé de votre choix :
emmental, parmesan, gouda...
- 50 g de pignons
- 2 œufs
- Sel, poivre

Préparation

- Versez la ratatouille dans une sauteuse et faites-la réduire légèrement à feu modéré, en mélangeant, 10 min environ.
- Allumez le four à 180° (th. 6). Déroulez la pâte et découpez-y 12 disques ; garnissez-en 12 moules à tartelette.
- Versez la ratatouille dans un saladier et ajoutez le fromage et les œufs. Mélangez bien, salez légèrement et poivrez.
- Répartissez la préparation dans les fonds de tartelette. Garnissez d'anchois, d'olive et de pignons et glissez au four. Laissez cuire 15 min à 20 min, jusqu'à ce la pâte soit blonde et la garniture prise. Servez tiède ou à température ambiante.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook