

Ratatouille



INGRÉDIENTS

Ratatouille

4 courgettes tranchées minces

2 aubergines tranchées

1 can de tomates broyées

1 pot de poivrons rouges rôtis tranchés
1 gros oignon rouge tranché
1 c. à table d'huile
1 c. à table de sel
2 gousses d'ail émincées
1/2 t. d'eau

INSTRUCTIONS

Trancher les légumes minces au robot ou manuellement.

Chauffer le instant pot au mode SAUTÉ et faire revenir les légumes durant 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramolir.

Ajouter les tomates, l'eau et le sel.

Fermer le couvercle et cuire 4 m. à MANUAL HIGH.

Faire descendre la pression rapidement.

Cette recette est encore meilleure le lendemain.



Traduit de :

Zolin, Alex instant pot cookbook.