



## RATATOUILLE AVEC UNE TOUCHE UKRAINIENNE

### INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- 2 tomates
- Huile d'olive
- 2 oignons bruns hachés finement
- 3 gousses d'ail hachées finement
- Sel, poivre et origan

### INGRÉDIENTS POUR LE PLAT PRINCIPAL

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 tomates
- 5 à 6 champignons de Paris
- 200 g de mozzarella fraîche

### RECETTE

1. Pour la sauce, faites blanchir deux des tomates pour enlever facilement la peau. Une fois la peau enlevée, coupez les tomates en dés. Puis, placez la casserole sur la plaque à feu moyen et ajoutez l'huile d'olive, l'oignon et l'ail. Cuisez les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez les tomates. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'origan séché.
2. Mettez le couvercle sur la casserole pour permettre au processus VITALOK de faire effet. Réglez à feu le plus doux possible et laissez cuire pendant 10 minutes.
3. Coupez finement le reste des légumes et la mozzarella en tranches de 9 mm environ. La mozzarella peut être légèrement plus épaisse.
4. Une fois que la sauce a cuit pendant 10 minutes, versez-en la moitié dans la sauteuse, puis disposez les tranches de légumes et le fromage selon un motif. Dès que tout est en place, ajoutez le reste de la sauce par dessus et posez le couvercle sur la casserole. Réglez à feu minimum et laissez cuire pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et cuits. N'oubliez pas de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson pour retenir les nutriments des légumes.
5. Servez le plat chaud et savourez!