



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

RATATOUILLE D'AUTOMNE

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régaleront !**





RATATOUILLE D'AUTOMNE

Proposée par l'Interprofession des fruits et légumes frais



4 PERSONNES



45 MIN.



60 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1/2 potimarron ou butternut
- 200 g de brocolis
- 2 oignons rouges
- 180 g de champignons de Paris
- 1 citron jaune
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Plongez le potimarron une dizaine de minutes dans un grand volume d'eau à ébullition, éteignez le feu et couvrez pendant 10 à 15 minutes.

Égouttez le potimarron, pelez-le et découpez-le en dés d'un centimètre.
Préchauffez le four à 180°C.

Rincez le brocolis à l'eau claire, découpez-le en fleurettes.

Rincez les champignons dans plusieurs eaux, coupez-les en morceaux d'un centimètre, citronnez-les pour éviter qu'ils ne noircissent. Pelez les oignons, coupez-les en dés.

Dans une grande casserole ou une cocotte, chauffez un filet d'huile d'olive, ajoutez l'ail écrasé, faites suer et ajoutez l'ensemble des ingrédients. Couvrez la cocotte et laissez cuire 30 minutes, éteignez le feu et laissez finir de cuire 30 minutes supplémentaires. Rectifiez l'assaisonnement et dégustez.