

Ossau-Iraty en copeaux sur Ratatouille et jambon basque



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

[Fromage Ossau-Iraty AOC](#) : 120g

4 belles tranches de pain de campagne

4 tranches de jambon basque

2 brins de romarin

Pour la ratatouille:

1 gros oignon

1 grosse aubergine

2 courgettes

2 tomates

1/2 poivron rouge

1/2 poivron jaune

3 gousses d'ail

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de thym

Sel et poivre

1 cuillère à soupe de pistou

Préparation

Si cela vous est possible, préparez la ratatouille la veille elle est encore meilleure.

Dressez les assiettes avec les tranches de jambon basque, la ratatouille, les copeaux d'Ossau-Iraty et les brins de romarin. Servez.

Si cela vous est possible, préparez la ratatouille la veille elle est encore meilleure.

Laissez refroidir. Au moment de servir ajoutez le pistou. Faites des copeaux d'Ossau-Iraty à l'aide d'un couteau économique. Faites griller les tranches de pain.

Si cela vous est possible, préparez la ratatouille la veille elle est encore meilleure.

Préparez la ratatouille. Lavez, épluchez et taillez les courgettes, l'aubergine, les tomates, l'oignon et les poivrons. Faites revenir chaque légume séparément environ 10 minutes dans l'huile d'olive. Egouttez-les.

Si cela vous est possible, préparez la ratatouille la veille elle est encore meilleure.

Epluchez et écrasez l'ail. Mélangez tous les légumes dans une sauteuse, ajoutez l'ail, le thym, le sel, le poivre et laissez cuire 10 minutes.

Si cela vous est possible, préparez la ratatouille la veille elle est encore meilleure.

Une recette de Marc Labourel.