

# Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 15

PDF erstellt am: **17.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



P.-M. Delessert

## Soupe froide à la ratatouille et huile de basilic

### Soupe à la ratatouille

1 poivron rouge  
1 poivron vert  
1 poivron jaune  
2 courgettes moyennes  
1 aubergine moyenne  
4 tomates grappes  
6 dl de bouillon de légumes\*  
0,5 dl d'huile d'olive  
20 g d'oignon ciselé  
1 gousse d'ail  
1 brindille de thym  
piment d'Espelette  
tabasco  
sel, poivre du moulin

### Finitions

0,5 dl d'huile de basilic\*

### Garniture ratatouille (facultatif)

100 g de brunoise de poivrons, aubergines et courgettes  
20 g d'échalote ciselée  
0,2 dl d'huile d'olive  
4 petites feuilles de basilic  
sel, poivre du moulin

### Soupe de ratatouille

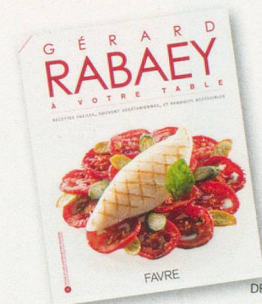
Eplucher les poivrons de différentes couleurs au couteau économe, les couper en deux – Retirer les graines et les fibres – Dans un plat en fonte, mettre l'huile d'olive, les poivrons, la brindille de thym et la gousse d'ail coupée en deux – Laisser cuire doucement dans un four préchauffé à 120°C pendant 1 heure environ – Détailler en brunoise 50 g de poivrons cuits de différentes couleurs, 25 g d'aubergine et 25 g de courgette pour la garniture. Le reste sera coupé en dés pour la soupe – Monder et couper les tomates en deux. Epépiner. Couper en dés – Faire suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive avec les dés d'aubergines et de courgettes – Ajouter les tomates, les poivrons confits et la gousse d'ail – Saler et poivrer légèrement – Mouiller au bouillon de légumes à hauteur – Cuire doucement pendant 15-20 minutes – Au terme de la cuisson, passer au moulin à légumes puis au chinois – Rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette et quelques gouttes de tabasco – Couvrir d'un film alimentaire – Réserver au frais pendant 2 heures au minimum.

### Garniture ratatouille (facultatif)

Faire suer à l'huile d'olive l'échalote ciselée avec la brunoise de poivrons, d'aubergines et de courgettes. Saler et poivrer – Faire compoter doucement pendant 5 minutes – Réserver au frais pendant 2 heures minimum. Couvrir d'un film alimentaire.

### Finitions

Dans chaque assiette froide, verser la soupe de ratatouille – Déposer une quenelle de garniture de ratatouille au milieu avec une feuille de basilic – Arroser de quelques gouttes d'huile de basilic.



Restaurant  
Le Pont de Brent  
1817 Brent  
Tél. 021 964 52 30  
www.  
lepontdebrent.ch