DENNER

Ratatouille automnale à la courge



Voici une ratatouille un peu différente, car l'automne est la saison de la courge. Aucun autre légume n'évoque autant la saison dorée que la courge éclatante.

Empilées à l'occasion d'un festival d'automne ou décorées d'un sourire effronté pour halloween, ce fruit orange d'une plante potagère se voit partout à partir du mois d'octobre au plus tard. Les courges décoratives sont volontiers employées pour enjoliver les maisons. Toutefois, beaucoup de sortes sont immangeables!

Dans notre recette, nous transformons ce légume d'automne en ratatouille, un plat français par excellence! On peut servir ce ragoût de légumes comme entrée ou comme garniture avec du poisson ou de la viande.

- 650 g de courge, coupée en dés
- 3 tomates (env. 400 à 450 g), coupées en dés
- ½ oignon, coupé en dés
- 1 gousse d'ail émincée
- 1,5 dl de bouillon de légumes
- 2 brins de thym
- Sel, poivre
- Un peu d'huile d'olive

1. Faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile.
2. Ajoutez la courge, le bouillon de légumes, les tomates et le thym.
3. Laissez mijoter avec un couvercle pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la courge soit cuite.
4. Assaisonnez avec sel et poivre en fin de cuisson.

Temps de préparation: 30 à 40 minutes



Staa Cuvée Noir AOC Schaffhausen

Robe rubis foncé aux reflets violacés. Nez complexe de baies foncées, avec des notes de cerises et de pruneaux. Bouche pleine aux tanins soyeux et harmonieux. Finale persistante.

Voir dans le weinshop