

## Ratatouille à servir froide et œuf coulant

**Ingrédients pour 6 personnes :**

**Pour les légumes :**

3 poivrons rouges, 3 oignons, 3 courgettes, 3 aubergines, huile d'olive, sel, sucre, huile de friture  
100g de concentré de tomate

**Pour le coulis :**

2 courgettes vertes, sel, sucre, huile d'olive

**Pour les œufs de cane :**

6 œufs de cane, fleur de sel, huile d'olive

---

**Les oignons et les poivrons :**

Tailler en gros cubes les oignons et les poivrons.

Les cuire séparément dans l'huile d'olive avec du sel et du sucre.

Lorsqu'ils sont bien compotés, réserver.

**Les aubergines et les courgettes :**

Tailler les courgettes et les aubergines en gros dés et les frire à 180° à la friteuse.

Lorsque les cubes sont bien dorés, les égoutter et les mélanger aux oignons et poivrons.

Ajouter le concentré de tomate et mélanger.

Cuire pendant 10 mn sur feu très doux ou au four à 140°

**Coulis de courgette :**

Cuire les courgettes, coupées en rondelles, 5mn dans une poêle avec un verre d'eau avec un peu de sel, de sucre et un filet d'huile d'olive. Mixer et réserver au froid.

**Œuf de cane coulant :**

Cuire les 6 œufs de cane au plat à feu doux dans une poêle antiadhésive.

Les retailer à l'aide d'un emporte-pièce lorsque le blanc est coagulé.

**Dressage :**

Napper le fond des assiettes avec le coulis de courgette.

Cercler au centre un dôme de ratatouille et poser dessus un œuf coulant.