



## IDEE RECETTE

### TARTE AU PAIN PERDU ET PETITE RATATOUILLE

#### **Ingrédients (pour 2/4 personnes) :-**

- 1 poivron
- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 4 tomates
- 2 oignons hachés
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 gousses dail écrasées
- 200 g de mozzarella ou du gruyère
- 400 g de pain de mie complet
- 3 œufs battus
- 40g de beurre
- 5 feuilles de basilic hachées
- 1 branche de thym
- Sel poivre piment

Tailler tous les légumes en petits dés et les faire revenir, dans l'huile d'olive en commençant par les oignons, cuire 15 à 20 min. Ajouter sel, poivre, piment, le thym et le basilic.

Egoutter la ratatouille

Passer le pain de mie dans l'œuf battu et tapiser le fond d'un moule grassement beurré.

Disposer dessus la ratatouille puis la mozzarella coupée en petits dés.

Cuire au four préchauffé à 160°C pendant 40 min.

BON APPETIT

