

Ratatouille à la japonaise

Accord du sommelier



Un vin blanc des Côtes de La Charité gourmand et fruité.

Servir entre 8 et 10°C



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 200 g d'aubergine
- 1 petite courgette (150 g)
- 200 g de poivrons rouges et jaunes (l'assortiment que vous préférez)
- 2 tomates de taille moyenne (300 g)
- 50 ml d'huile d'olive
- 50 ml de sauce soja
- 30 ml de vinaigre de vin rouge
- 5 g de sucre

PRÉPARATION

1. Couper les tomates en quartiers. Couper grossièrement l'aubergine et les poivrons en petits morceaux. Couper la courgette en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Verser une moitié d'huile d'olive dans une poêle, faire chauffer à feu moyen. Lorsque l'huile est chaude, ajouter l'aubergine, les poivrons et la courgette et faire griller. Une fois cela terminé, retirer du feu.
3. Réchauffer la poêle sous un feu moyen. Ajouter la moitié d'huile d'olive restante et les tomates et faire brièvement griller. Ajouter la sauce soja, le vinaigre de vin rouge, le sucre et dès que cela commence à frémir, ajouter les légumes. Faire cuire pendant environ 2 minutes de façon à ce que les légumes s'imprègnent des saveurs, puis retirer le tout du feu.

Ce plat est excellent servi chaud, mais le laisser refroidir permettra aux ingrédients de s'imprégner davantage des saveurs.