



GRATIN DE POLENTA SUR RATATOUILLE (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Une préparation simple et rapide
- Les cocottes restent juteuses plus longtemps
- Possibilité de réchauffer sans problème



Conseils

Affiner avec des piments.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LE GRATIN DE POLENTA

250 g QimiQ Sauce Base
80 g Parmesan
450 g Eau
Sel
Noix de muscade, moulues
2 pointe(s) Curry en poudre

60 g Beurre
125 g Polenta [semoule de maïs]
2 Œuf(s)
Beurre, pour le plat

POUR LA RATATOUILLE

250 g Aubergine
Sel
250 g Courgette(s)
200 Oignon(s) rouge(s) , coupées en deux
3 Gousse(s) d'ail, coupées en deux
350 g Poivrons, tricolore, in Stücken
40 g Huile d'olive
2 cc Sucre
3 cc Kräuter der Provence,
0.5 cc Poivre, fraîchement moulu
40 g Concentré de tomates
400 g Tomates en morceaux, en boîte
1 bouquet(s) Fines herbes, Blätter abgezupft

PRÉPARATION

1. Pour le gratin de polenta : Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Mettre le parmesan dans le bol du mixeur et le broyer 10 sec/vitesse 10, puis le retirer du bol du mixeur. Rincer le bol du mixeur.
3. Ajouter l'eau, les épices et le beurre dans le bol du mixeur et chauffer pendant 4 min/120 °C/ vitesse 1,5.
4. Ajouter la polenta et cuire 2,5 minutes /120 °C/ vitesse 1,5.
5. Ajouter la base de crème QimiQ, mélanger pendant 1 minute/vitesse 1,5 et pendant ce temps, ajouter lentement les deux œufs.
6. Verser la polenta dans un moule beurré et faire cuire au four préchauffé pendant 25 minutes. Rincer le bol du

mixeur.

7. Pour la ratatouille : couper les melanzani en petits dés de 5 mm, les mettre dans un saladier et les mélanger avec du sel. Couper les courgettes en petits cubes de 5 mm et les mélanger avec les melanzani.
8. Mettre les oignons, l'ail, le poivron et l'huile d'olive dans le bol du mixeur, hacher 5 secondes/vitesse 4,5, puis faire cuire à l'étouffée 5 minutes/120 °C/vitesse gauche/vitesse 1. Transférer les cubes de courgettes et de melons dans le bac de cuisson, les rincer sous l'eau courante et les égoutter.
9. Ajouter le sucre, les herbes de Provence, le sel, le poivre, les cubes de courgettes et de melanzani égouttés, le concentré de tomates et les tomates en morceaux. Au lieu du gobelet doseur, placer l'insert de cuisson sur le couvercle du bol mixeur comme protection contre les éclaboussures et faire cuire 10 minutes/arôme/marche à gauche/niveau 1. Pendant ce temps, hacher grossièrement les herbes. Laisser reposer la ratatouille pendant environ 10 minutes, puis rectifier l'assaisonnement et servir avec le soufflé de polenta en le saupoudrant d'herbes hachées.

Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)