

## *Ratatouille façon cake*

On prend tous les ingrédients d'une ratatouille accompagnée de riz et on les présente différemment.

### **Ingrédients :**

- 1 plat à cake
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 belles tomates cœur de bœuf
- 1 oignon jaune moyen
- 6 grains d'ail
- 1 poignée de persil plat
- 50g riz 1/2 complet
- 10 morceaux de tomates séchées
- sel de l'Himalaya, poivre, curcuma, herbes de Provence, piment d'Espelette
- Huile d'olive

### **Recette :**

- Mélanger persil et tomates séchées dans le riz
- Mettre une couche de chaque légume et terminer par le riz...
- Couvrir de gomasio ou de fromage râpé si vous en consommez
- 1 bonne heure de cuisson à 180°.
- Enfourner à four chaud.
  
- Le riz est bien gratiné et croquant.
- Les légumes restent peu cuits et craquants.
- Le plat donne un beau jus savoureux et joyeusement épicé.

*Bon appétit*

