

Recettes de saison : Juillet

Fruits : abricot, brugnion, nectarine, cassis, mûres, myrtille, cerise, griotte, merise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, pastèque, prune, mirabelle, citron, tomate.

Légumes : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, cornichon, courgette, fenouil, haricot vert.

Salades : laitue, roquette. **Aromates** : ail, échalote, oignon.

Tarte à la ratatouille et allumettes de bacon

- 1 pâte brisée
- 150g d'allumettes de bacon
- 4 courgettes
- 2 aubergines
- 3 tomates
- 2 poivrons jaunes
- 2 branches de thym
- 2 tiges de basilic
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Lavez tous les légumes. Coupez les aubergines en dés, les courgettes en fines rondelles et les tomates en petits quartiers. Épépinez les poivrons et teillez-les en lanières. Chauffez l'huile dans une cocotte et faites-y rapidement dorer les allumettes. Ajoutez les poivrons et les aubergines et faites-les revenir 5 min à feu doux en remuant régulièrement. Ajoutez les courgettes et poursuivez la cuisson 10 min. incorporez enfin les tomates, le thym et les feuilles de basilic, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 35 min à feu très doux en remuant souvent. Laissez tiédir puis égoutter la préparation. Préchauffez le four à 210°C (Th.7). Étalez la pâte et piquez-la avec une fourchette. Versez la ratatouille sur le fond de tarte et enfournez pour 25 min.

Nectarines, pêches et abricots rôtis au thym (6 personnes)

- 3 nectarines
- 3 pêches
- 6 abricots
- 1 petit bouquet de thym frais
- 20g de beurre
- 60g de sucre en poudre



Préchauffez le four à 150°C (Th.5). Versez le sucre et 20cl d'eau dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le thym. Faites cuire 5 min à feu doux, puis retirez du feu. Pelez les pêches puis coupez-les en deux et dénoyautez-les. Lavez, coupez les nectarines et les abricots en deux, retirez les noyaux. Mettez les fruits, côté bombé en dessous, dans un grand plat à four beurré. Arrosez-les du sirop au thym. Enfournez pour 20min environ. Servez les fruits tièdes ou froids.