

# 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*

- 1 pâte brisée
- 1 petite aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à café de concentré de tomates
- 4 œufs
- 20cl de crème liquide
- Huile d'olive, herbes de Provence, sel, poivre



Otez la première peau de votre oignon et ciselez-le. Passez votre gousse d'ail au presse-ail pour en récupérer la pulpe. Lavez votre courgette, éliminez les extrémités et coupez-la en rondelles. Lavez votre aubergine, éliminez les extrémités et coupez la chair en morceaux. Lavez votre poivron, coupez-le en 2, ôtez le pédoncule, éliminez les côtes ainsi que les parties blanches puis taillez la chair en morceaux. Dans une large poêle, faites revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive avec un peu de sel sur feu moyen/fort pendant 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez les légumes et poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires. Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème liquide. Salez et poivrez. Déposez votre pâte brisée dans un moule à tarte. Tartinez votre fond de tarte de concentré de tomates. Agrémentez de votre ratatouille. Mouillez avec le mélange œufs/crème liquide. Saupoudrez d'herbes de Provence. Enfourez à 200 °C pendant 35 minutes.

## *Sucettes de pastèque glacées*

- 1 pastèque
- Bâtonnets en bois



Coupez la pastèque en deux, puis coupez chaque moitié en tranches épaisses d'1 cm environ. Détaillez chaque tranche en parts triangulaires.

Entaillez la peau de chaque part avec un petit couteau et plantez-y un bâtonnet de glace en bois.

Placez une nuit au réfrigérateur.