



## Saumon à la Ratatouille

pour 6 personnes

### Ratatouille

#### Ingrédients

1 dl huile d'olive  
150 g oignons  
200 g poivrons verts jaunes et rouges  
300 g courgettes  
300 g aubergines  
300 g tomates roma  
4-5 gousses d'ail  
sel, poivre  
thym, romarin, basilic  
1 l d'eau  
400 g de sucre  
1 gousse de vanille  
100 g miel toutes fleurs  
4 boules de sorbet griotte  
4 petits bouquets de menthe

#### Préparation

- peler les oignons et les couper en morceaux de 1 cm<sup>2</sup>
- laver les poivrons, les couper en deux, les épépiner et les couper en morceaux de 1cm<sup>2</sup>
- laver les courgettes, les peler 1 fois sur deux et les couper en cubes
- peler complètement les aubergines
- tous les légumes doivent avoir à peu près la même grandeur
- dans une casserole faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons sans couleur puis ajouter les poivrons et les faire suer
- ajouter les courgettes et les laisser revenir
- ajouter les aubergines et les tomates que vous aurez préalablement pelé, épépiné et coupé en 4 (l'hiver on peut remplacer les tomates par une boîte de tomates pelées)
- presser l'ail, assaisonner et attacher à l'aide d'une ficelle les herbes
- laisser cuire à feu doux 45 min
- rectifier l'assaisonnement et enlever le bouquet d'herbes

## Saumon

### Ingrédients

- 6 filets de saumon de 180 g
- 1 dl huile d'olive
- 6 branches d'aneth
- sel fin, poivre du moulin et fleur de sel

### Préparation

- faire chauffer la moitié de l'huile d'olive à la poêle
- assaisonner le saumon et le rôtir des deux côtés pendant 4 à 5 min.
- l'égoutter sur du papier absorbant et le réserver au chaud

### Dressage du plat

- Au centre de l'assiette dresser un lit de ratatouille, poser le saumon dessus
- Parsemer de fleur de sel, poivre du moulin et un filet d'huile d'olive
- Décorer avec une branche d'aneth

### Conseil en +

- La ratatouille peut être préparé à l'avance mais le saumon doit être cuit au dernier moment
- On peut remplacer le saumon par un poisson à chair ferme