

Ratatouille express à l'airfryer & feta fondante



Ingrédients

- 1 petite courgette
- 1/2 aubergine
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 oignon rouge
- 1 tomate (ou 6 tomates cerises)
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Herbes de Provence, sel, poivre
- 80 g de feta



Étapes

Préparer les légumes : Laver et couper tous les légumes en petits dés (env. 1,5 cm). Émincer l'ail et l'oignon.

Assaisonner : Mélanger les légumes dans un grand bol avec l'huile d'olive, l'ail, l'oignon, les herbes, le sel et le poivre.

Cuisson à l'airfryer : Préchauffer l'airfryer à 180°C pendant 3 minutes. Verser les légumes dans le panier (sur une feuille de papier cuisson ou dans un plat adapté). Cuire 15 à 18 minutes à 180°C, en mélangeant à mi-cuisson.

Ajouter la feta : À 5 minutes de la fin, ajouter la feta émiettée ou en cubes sur le dessus des légumes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle commence à dorer légèrement.

Astuce :

Ajouter quelques feuilles de basilic frais ou un filet de vinaigre balsamique juste avant de servir. Délicieux seul, ou accompagné de semoule, riz ou pain grillé !

COSORI®