

pique-assiette

La vraie ratatouille niçoise, par Jérôme Manificier

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 aubergines
- 3 courgettes
- 4 belles tomates
- 3 poivrons (vert, jaune, rouge)
- 1 gros oignon
- 4 gousses d'ail
- 50 g d'olives
- Romarin
- Thym
- Basilic
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel

Préparer une concassée de tomates :

1. Tailler les tomates en croix, les plonger 1 minute dans de l'eau bouillante, puis dans un saladier d'eau froide.
2. Retirer la peau et les pépins, puis tailler la chair en dés de 1 cm.
3. Éplucher et hacher grossièrement l'oignon.
4. Éplucher les gousses d'ail, couper en deux et retirer le germe.
5. Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une cocotte en fonte, y faire suer les oignons et l'ail durant 5 minutes, sans les colorer.
6. Ajouter les tomates, un petit brin de romarin et une branche de thym.
7. Saler et laisser compoter à feu doux 10 minutes à couvert. Réserver.

Suite :

1. A l'aide d'un couteau à pain, tailler les aubergines en deux dans le sens de la largeur, puis en tranches de 1 cm dans le sens de la longueur ; tailler en frites, puis en dés de 1cm.
2. Chauffer 4 cs dans une grande poêle anti adhésive et y colorer les aubergines à feu vif durant 10 à 12 minutes en remuant sans cesse, en compagnie d'un brin de thym et sans oublier de saler.
3. Réserver dans une passoire afin de récupérer l'huile en excès. Elle peut servir de base à une vinaigrette.

4. Tailler les courgettes en tranches de 1 cm dans le sens de la longueur, puis en frites, puis en dés de 1 cm.
5. Remettre 2 cs d'huile dans la poêle anti adhésive et y poêler les courgettes 10 minutes à feu vif, en remuant régulièrement, avec un mini brin de romarin et du sel. Elles doivent rester croquantes. Ajouter aux aubergines dans la passoire.
6. Éplucher les poivrons, retirer les graines et les parties blanches, tailler en lanières, puis en dés de 1 cm.
7. Remettre 2 cs d'huile dans la poêle anti adhésive et poêler les poivrons 10 minutes à feu vif, en remuant régulièrement, avec un brin de thym et du sel. Ajouter dans la passoire.

Finaliser :

1. Réchauffer la concassée de tomates puis ajouter les autres légumes.
2. Bien remuer, assaisonner avec le piment d'Espelette (ou du poivre du moulin), rectifier l'assaisonnement en sel, couvrir, et laisser compoter à feu doux 15 à 20 minutes.
3. En fin de cuisson, ajouter les olives et une vingtaine de feuilles de basilic.
4. Retirer du feu et laisser reposer une nuit avant de déguster.

Traditionnellement, la ratatouille se mange froide, à la sortie du frigo. Mais on peut aussi la déguster chaude en compagnie de grillades (poisson ou viande).

Une cuisson séparée !

Pour les puristes de la ratatouille, la règle est claire : pas de bonne ratatouille si on ne cuit pas les légumes séparément. Ce n'est pas du snobisme, mais du bon sens culinaire. Chaque légume a en effet ses propres règles de cuisson, n'ayant ni la même texture, ni la même teneur en eau. Dans une bonne ratatouille, l'aubergine est moelleuse, tandis que la courgette et le poivron gardent un côté al-dente. En cuisant tous les légumes ensemble, impossible d'y parvenir : la ratatouille est aqueuse et souvent trop cuite.

La vraie ratatouille : un confit de légumes

Une ratatouille, c'est une compotée de légumes d'été, liés par la tomate. C'est un confit dont on se régale durant la saison estivale, celle des légumes qui la composent. Ces derniers ne sont pas taillés en lanières ou en rondelles, mais en dés réguliers, garants d'une cuisson homogène.