

Ratatouille et jambon basque et copeaux d'ossau-iraty



Pour 6 personnes

12 tranches de jambon de Bayonne – 150 g d'Ossau-iraty – 4 courgettes – 2 aubergines – 2 tomates – 2 poivrons rouges – 2 oignons – 2 branches de romarin frais – 6 cuillères à soupe d'huile d'olive – sel et poivre

Pelez et émincez les oignons. Coupez les courgettes et les aubergines en cubes ; Epépinez et coupez les poivrons et les tomates en cubes.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites-y revenir les oignons, ajoutez les poivrons et les aubergines pendant 5 minutes à feu doux, en remuant régulièrement. Ajoutez les courgettes et poursuivez la cuisson 10 minutes. Incorporez les tomates et le romarin, baissez le feu, salez et poivrez. Couvrez et faites mijoter pendant 45 minutes en remuant souvent.

Pendant ce temps détaillez le fromage avec un économe.

Répartissez les tranches de jambon dans les assiettes. Ajoutez la ratatouille et parsemez de copeaux de fromage.

Servez aussitôt avec des tranches de pain grillé frotté à l'ail.

