

## **CUISINE FUSION VALENCE-FRANCE:**

# **COCA DE RATATOUILLE**

### **INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE:**

- 300 g de farine boulangère de force
- 100 g d'eau
- 50 g d'huile d'olive
- 50 g de saindoux
- 25 g de levure boulangère fraîche
- Une pincée de sel et une pincée de sucre

### **INGRÉDIENTS POUR LA RATATOUILLE:**

- 150 g d'aubergine, coupée en morceaux
- 150 g de courgette, coupée en morceaux
- 100 g d'oignon, coupé en morceaux
- 100 g de tomates mûres, coupées en morceaux
- 100 g de poivron rouge, coupé en morceaux
- 10 g d'huile d'olive
- Une cuillerée à soupe d'herbes aromatiques
- Une cuillerée à café de sel
- Deux pincées de poivre noir fraîchement moulu

### **PRÉPARATION:**

D'abord, il faut préchauffer le four à 200°C et graisser et enfariner une plaque du four.

Ensuite, dans un bol, ajouter tous les ingrédients pour la pâte et bien mélanger et ensuite l'étendre sur la plaque du four. Il ne faut pas laisser reposer la pâte.

Puis, dans un autre bol, il faut ajouter tous les ingrédients pour la ratatouille et après les étaler sur la pâte.

Finalement, enfourner pendant 20 minutes et voilà! Bon appétit!

Rebeca Guillén i Pascual  
2A2 FRANÇAIS PATERNA