

La recette de Geneviève



Pudding de ratatouille Façon bolognaise

Recette pour 4 personnes

1 **Ingrédients** : 1 pain de mie en tranches ; 200 g de veau haché ; 120 g de jambon haché ; 100 g d'oignons ; une gousse d'ail ; 1 feuille de laurier ; 1 brin de thym ; 250 g de ratatouille ; 12,5 cl de coulis de tomates ; 100 g de gruyère râpé ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; sel et poivre ; 10 g de beurre fondu.

2 **Opérations** :

- Peler et hacher l'ail et l'oignon.
- Les faire dorer dans 1 cuillère à soupe d'huile.
- Ajouter les viandes hachées et cuire pendant 5 minutes. Bien remuer.
- Verser la ratatouille et le coulis, ajouter le thym et le laurier, saler et poivrer.
- Cuire ce mélange pendant 10 minutes sur feu vif.
- Préchauffer le four thermostat 6 ou 180 °C.
- Beurrer légèrement un moule à manqué (carré ou rond diamètre 20 à 22 cm).
- Tapisser le moule d'une feuille de papier sulfurisé, que vous beurrerez également.
- Coucher les tranches de pain de mie, en les retaillant si besoin.
- Étaler une partie de la sauce et recouvrir de la moitié du fromage râpé.
- Répéter cette opération en terminant par le fromage râpé.
- Cuire pendant 40 minutes et servir chaud.
- Servir avec une salade verte.

3 **Variantes** :

- Le veau haché peut être remplacé par du bœuf.
- De la chair de saucisse débarrassée de sa peau ajoutera une saveur supplémentaire.