



# Tartelettes à la ratatouille au riz

Pour 10 tartelettes :

.....

**10 tartelettes snack HUG classiques, Art. n° 35008**

**150 g crème fraîche**

**2 œufs**

**1 jaune d'œuf**

**2 poivrons (jaune et rouge)**

**½ courgette**

**½ aubergine**

**1-2 gousses d'ail**

**1 tasse riz**

**sel, poivre**

**huile d'olive**

**brins de romarin**

.....

- ❶ Battre les œufs entiers, le jaune d'œuf et la crème fraîche. Assaisonner. Verser le mélange dans les tartelettes.
- ❷ Laver les poivrons, la courgette et l'aubergine, puis couper en dés. Hacher finement l'ail. Faire revenir les légumes dans une poêle avec un peu d'huile. Cuire le riz.
- ❸ Puis cuire 15-20 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Verser tous les ingrédients dans les tartelettes, décorer de brins de romarin et servir.