

# Ratatouille aux champignons des bois

Recette du chef Igor Brotto de l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec

## 4 portions

50 g champignons des bois séchés – Mélange forestier  
1 oignon ciselé  
150 ml huile d'olive extra vierge  
2 tomates du jardin mondées en dés  
Sel et poivre noir du moulin, au goût  
1 poivron jaune en dés  
1 poivron rouge en dés  
2 petites courgettes en dés  
200 g aubergine en dés  
4 feuilles de basilic frais ciselé



- Dans un bol, réhydrater les champignons dans l'eau tiède. Les égoutter après dix minutes, décanter et garder l'eau de trempage de façon à éliminer l'éventuel dépôt d'impuretés qui se dépose au fond du bol.
- Dans une casserole, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive.
- Retirer la peau des tomates après les avoir plongées quelques secondes dans de l'eau bouillante. Ajouter les tomates en dés, assaisonner et cuire à feu doux pendant quelques minutes.
- Sauter tous les légumes séparément à l'huile d'olive et les ajouter au fur et à mesure dans la casserole avec la sauce tomate.
- Essorer les champignons, les concasser, les sauter à leur tour et les ajouter dans la casserole.
- Ajuster l'assaisonnement. Ajouter le basilic et terminer la cuisson à feu très doux, tout en mélangeant occasionnellement, pendant 5 minutes.

