

# Moulin de Buffière

## Verrine de ratatouille au parmesan

Quand il vous reste de la ratatouille !

### Ingrédients :

6/8 pers

Ratatouille classique (tomate, poivron, courgettes, aubergine, oignons....)

Basilic ciselé

10g de gélatine

Parmesan en copeaux

Lanières de jambon de parme

### Préparation :

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- Faites chauffer la ratatouille, incorporez y la gélatine ramollie et mélangez bien
- Ajoutez le basilic ciselé
- Déposez une couche de ratatouille au fond de chaque verrine
- Puis une couche de copeaux de parmesan et les lanières de jambon
- Terminez par une couche de ratatouille
- Filmez vos verrines et placez au réfrigérateur pendant 7h

Accompagnez ces verrines d'une flûte feuilletée ou de grisini et de salade verte

Vous pouvez aussi réaliser cette recette dans des moules silicones individuels que vous démoulez au moment de servir